



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ГУМАНИТАРНО-
ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО «ЮУрГПУ»)
ПРОФЕССИОНАЛЬНО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ
КАФЕДРА ПОДГОТОВКИ ПЕДАГОГОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ И
ПРЕДМЕТНЫХ МЕТОДИК

«Активные и интерактивные методы обучения как средство
формирования профессиональных компетенций обучающихся в
профессиональных образовательных организациях».

Выпускная квалификационная работа
по направлению 44.03.04 «Профессиональное обучение(по отраслям)»

Направленность программы бакалавриата

«Производство продовольственных продуктов»

Оценка оригинальности: 84%

Работа Иванов
рекомендована/ не рекомендована к защите

«10» 06 2017 г.

зав. кафедрой ППРО ПМ
(название кафедры)
Корнеева Наталья Юрьевна

Выполнил (а):

Студент (ка) группы ОФ-409\083-4-1
Костюк Екатерина Римовна Костюк

Научный руководитель:

к.п.н., доцент
Савченков Алексей Викторович

А.С.

Челябинск
2017 год

Содержание

Введение.....	3
Глава 1. Общая характеристика активных и интерактивных методов обучения как средство формирования профессиональных компетенций обучающихся в профессиональных образовательных организациях.	7
1.1. Понятие активных и интерактивных методов обучения в психолого-педагогической литературе.	7
1.2 Проблема формирования профессиональных компетенций обучающихся в профессиональных образовательных организациях	15
1.3 Применение активных и интерактивных методов обучения с целью формирования профессиональных компетенций обучающихся в профессиональных образовательных организациях	21
Глава 2. Экспериментальная работа по разработке методических рекомендаций с использованием активных и интерактивных методов обучения в процессе формирования профессиональных компетенций	41
2.1 Констатирующий этап экспериментальной работы	41
2.2 Разработка методических рекомендаций для проведения занятия с применением активных и интерактивных методов по профессиональному модулю	45
2.3 Анализ результатов экспериментальной работы.....	84
Заключение	91
Список использованной литературы.....	94
Приложение	99

Введение

В настоящее время учебный процесс требует постоянного совершенствования, так как происходит смена приоритетов и социальных ценностей: научно-технический прогресс все больше осознается как средство достижения такого уровня производства, который в наибольшей мере отвечает удовлетворению повышающихся потребностей человека, развитию духовного богатства личности. Поэтому современная ситуация в подготовке специалистов требует коренного изменения стратегии и тактики обучения в СПО.

В системе образования проводится масштабная модернизация, которая приводит к усовершенствованию учебной программы в СПО. Среднее профессиональное образование должно быть качественным и способствовать хорошей профессиональной, социальной и личностной самореализации.

Внедрение компетентностного подхода в отечественную систему образования требует кардинальных изменения всех ее компонентов. Новые требования к результатам освоения образовательных программ (результатам образования) обуславливают совершенствование содержания, разработку новых методик и технологий образовательной деятельности и форм контроля за их осуществлением.

Решающую роль при реализации компетентностного подхода играет переход от традиционных форм передачи знаний к инновационным образовательным технологиям. Новая роль образовательных технологий в профессиональных образовательных организациях требует новых подходов к их проектированию.

Компетентность и мобильность выпускника образовательного учреждения являются главными его характеристиками. В этой связи акценты при изучении учебных дисциплин переносятся на сам процесс познания, эффективность которого полностью зависит от познавательной активности самого студента. Успешность достижения этой цели зависит не только от того,

что усваивается (содержание обучения), но и от того, как усваивается: индивидуально или коллективно, в авторитарных или гуманистических условиях, с опорой на внимание, восприятие, память или на весь личностный потенциал человека, с помощью репродуктивных или 2активныхметодов обучения.

Принятие нового Закона об Образовании и внедрение Федеральных государственных образовательных стандартов обусловили те существенные изменения, которые происходят в настоящее время в российском образовании, в том числе и в системе среднего профессионального образования. В условиях реализации стандартов третьего поколения приоритетной задачей педагогов СПО становится формирование общих и профессиональных компетенций субъектов образовательного процесса через интеграцию современных педагогических и информационных технологий.

Значительный интерес представляют профессиональные компетенции, которые позволяют успешно действовать на основе практического опыта, умения и знаний при решении задач профессионального рода деятельности.

Следовательно, формирование у учащихся профессиональных компетенций является неотъемлемой частью образовательного процесса, который следует проводить в форме активного обучения для успешного усвоения новых знаний. В дополнение к задаче «усвоение знаний – передаче фиксированных знаний» в образовании сегодня остро ощущается разрешение следующей задачи – «овладение смыслом». Задача научить пониманию четко не поставлена перед традиционной системой образования. Традиционное обучение, пишет Н.И. Мешков, в своем вузовском варианте не обеспечивает целенаправленное развитие профессиональных мотивов; если они и формируются, то прежде всего, как новообразование собственной познавательной деятельности студента, зачастую имеющей внеучебную природу. Традиционное обучение, по мнению Н.И. Мешкова, не формирует ни учебно-познавательную, ни профессиональную мотивацию [4].

В связи с изменением и пересмотром ценностей и целей общего и профессионального образования в современных условиях развитие личности в процессе обучения предполагает формирование творчески активной и социально зрелой личности, отмечает Л.М. Фридман [8].

Как верно заметил Д.Н. Кавтарадзе, «начался переход от обучения фактам к овладению смыслом событий, развитию эколого-гуманистического мировоззрения, обретению навыков применения в жизни накопленного багажа. Для этого и нужно использовать активные и интерактивные методы обучения» [1, с. 5].

А.М. Смолкин рассматривает активные и интерактивные методы обучения как способы активизации учебно-познавательной деятельности студентов, которые побуждают их к активной мыслительной и практической деятельности в процессе овладения материалом, когда активен не только преподаватель, но активны и студенты [7, с. 30].

Так же нами были изучены работы следующих выдающихся педагогов, психологов, внесших большой вклад в развитие общей теории активизации учебного процесса: В.В. Давыдов и Л.В. Занков, М.А. Данилов, В.П. Есипов, М.Н. Скаткин, А.М. Матюшкин, А.Н.Леонтьев, А.А.Балаев.

Разработка и внедрение активных и интерактивных методов обучения представлена в различных областях научного знания и исследована многими педагогами и психологами, но недостаточно изучено использование активных и интерактивных методов обучения в профессиональной образовательной организации, что предопределило актуальность данной темы.

Объектом исследования является процесс обучения в профессиональной образовательной организации.

Предмет исследования: использование активных и интерактивных методов обучения при различных формах организации учебного процесса.

Целью исследования является выявление влияния активных и интерактивных методов обучения на познавательную активность обучающихся.

Задачи:

1. Проанализировать использование активных и интерактивных методов обучения в психолого-педагогической литературе
2. Дать классификацию методов активного и интерактивного обучения;
3. Рассмотреть формы организации обучения с использованием активных и интерактивных методов в СПО;
4. Провести анализ применения активных и интерактивных методов обучения в профессиональной образовательной организации.
5. Составить план-конспект урока по профессиональному модулю.

Теоретическая значимость исследования заключается в обосновании необходимости использования активных и интерактивных методов для повышения эффективности процесса обучения с целью подготовки специалистов.

База исследования: группы поваров, кондитеров 225-П и 221-К Чебаркульского профессионального техникума.

Структура работы: данная работа состоит из введения, двух глав – теоретической и практической, заключения, списка использованной литературы и приложения.

Глава 1. Общая характеристика активных и интерактивных методов обучения как средство формирования профессиональных компетенций обучающихся в профессиональных образовательных организациях

1.1. Понятие активных и интерактивных методов обучения в психолого-педагогической литературе

В реализации целей проблемного и развивающего обучения лежат активные и интерактивные методы. В научной литературе проблеме активных и интерактивных методов обучения посвящено немало исследований в области психологии и педагогики.

Психологические основы для разработки целостной концепции развивающего обучения были заложены еще в 1930-е годы в работах Л.С. Выготского, Д.Б. Эльконина, А.Н. Леонтьева, В.В. Давыдова и др., хотя систематические основы активных и интерактивных методов обучения стали широко разрабатываться только во второй половине 60-х и в начале 70-х годов в исследованиях психологов и педагогов по проблемному обучению. Большую роль в становлении и развитии активных и интерактивных методов обучения послужили работы М.М.Бирштейн, Т.П.Тимофеевского, И.М.Сыроежина, С.Р.Гидрович, В.И.Рабальского, Р.Ф.Жукова, В.Н.Буркова, Б.Н.Христенко, А.М.Смолкина, А.А.Вербицкого, В.М.Ефимова, В.Ф.Комарова и т.д.

Системно были разработаны два основных направления развивающего обучения: В.В. Давыдова и Л.В. Занкова. В системе Л.В. Занкова были заложены принципы проведения обучения на высоком уровне трудности, быстром темпе прохождения учебного материала, повышения теоретических знаний.

Важной особенностью системы Л.В. Занкова является то, что процесс обучения мыслится как развитие личности ребенка, то есть обучение должно

быть ориентировано не столько на весь класс как единое целое, сколько на каждого конкретного ученика.

Другими словами, обучение должно быть личностно ориентированным, развивать мышление, эмоциональную сферу, учить понимать и выделять общий смысл. Но эта система повлекла за собой увеличение объема учебного образования и усложнила его теоретический уровень. Что привело к перегрузке обучения и отрицательно сказалось на качестве и успеваемости обучаемых. Акцент на овладение теоретическими знаниями в процессе обучения отрицательно сказался на выработке практических умений и навыков. В связи с этим не все из предложенных Л.В. Занковым принципов обучения утвердились в педагогической науке. [20,34]

Система развивающего обучения В.В. Давыдова, направлена на познание, познавательную деятельность обучающихся. Если в традиционной системе обучение направлено от частного, конкретного, единичного к общему, абстрактному, целому, то в системе обучения В.В. Давыдова, наоборот, от общего к частному, от абстрактного к конкретному; знания усваиваются путем анализа условия их прохождения. Обучающиеся учатся обнаруживать в учебном материале основное, существенное, всеобщее отношение, определяющее содержание и структуру объекта данных знаний, это отношение они воспроизводят в особых предметных, графических или буквенных моделях, позволяющих изучить свойства учебного материала в чистом виде; обучаемые учатся переходить от выполнения действий в умственном плане к выполнению их во внешнем плане и обратно. Данная система получила всестороннее применение и внедрение в практику обучения. [20]

М.А. Данилов, В.П. Есипов в своей работе "Дидактика" сформулировали некоторые правила активизации процесса обучения, отражающие некоторые принципы организации проблемного обучения: вести обучающихся к обобщению, а не давать им готовых определений, понятий; эпизодически знакомить обучающихся с методами науки; развивать самостоятельность их мысли с помощью творческих заданий. В этих направлениях была хорошо

выражена цель преподавания, но не указан процесс обучения, средства и пути достижения цели. Далее, в 1965 году М.Н. Скаткин, анализируя исследования по активизации процесса обучения, акцентирует внимание на практику педагогов новаторов, и говорит о начале его исследования как нового направления в дидактике. [30]

Как видно из вышесказанного проблемное и развивающее обучения включают в себя элементы друг друга. Применение на практике этих видов обучения привело к возникновению методов, получивших название активные и интерактивные методы обучения. В основе которых лежит диалогическое взаимодействие преподавателя и студентов, а также студентов между собой.

Свой вклад в развитие активных и интерактивных методов обучения внесли А.М. Матюшкин, Т.В. Кудрявцев, М.И. Махмутов, И.Я. Лернер, М.М. Леви и др. Но данные исследования по активным и интерактивным методам проводились, прежде всего, на материале школьного обучения, что затруднило внедрение активных и интерактивных методов в колледжах, так как требовалась определенная адаптация для теории активных и интерактивных методов к учебному процессу в колледже.

А.М. Матюшкин в своих работах обосновал необходимость использования активных и интерактивных методов во всех видах учебной работы студентов, ввел понятие диалогического проблемного обучения как наиболее полно передающего сущность процессов совместной деятельности преподавателя и студентов, их взаимной активности в рамках "субъект - субъектных" - отношений. [см: 27]

Среди исходных положений теории активных и интерактивных методов обучения была положена концепция «предметного содержания деятельности», разработанная академиком А.Н.Леонтьевым. В которой познание является деятельностью, направленной на освоение предметного мира. Следовательно, она есть предметная деятельность. Вступая в контакт с предметами внешнего мира, человек познает их и обогащается практическим опытом как познания мира (обучения и самообучения), так и воздействия на него.

Учебный процесс с использованием активных и интерактивных методов обучения в условия вуза опирается на совокупность общедидактических принципов обучения и включает свои специфические принципы, которые предлагает А.А.Балаев, а именно:

1. Принцип равновесия между содержанием и методом обучения с учетом подготовленности студентов и темой занятия.

2. Принцип моделирования. Моделью учебного процесса выступает учебный план. В нем отражаются цели и задачи, средства и методы обучения, процедура и режим занятий, формулируются вопросы и задания, которые решают студенты в ходе обучения. Но также необходимо преподавателю смоделировать конечный результат, то есть описать «модель студента», завершившего обучение. А именно: какими знаниями (их глубина, широта и направленность) и навыками он должен обладать, к какой деятельности должен быть подготовлен, в каких конкретно форма должна проявляться его образованность. Полезно будет представить «модель среды», в которой учится и живет студент. Она поможет избежать отрыва от реальной действительности и ее проблем.

3. Принцип входного контроля. Этот принцип предусматривает подготовку учебного процесса согласно реальному уровню подготовленности студентов, выявления их интересов, установления наличия или потребности в повышении знаний. Входной контроль дает возможность с максимальной эффективностью уточнить содержание учебного курса, пересмотреть выбранные методы обучения, определить характер и объем индивидуальной работы студентов, аргументированно обосновать актуальность обучения и тем вызвать желание учиться.

4. Принцип соответствия содержания и методов целям обучения. Для эффективного достижения учебной цели преподавателю необходимо выбирать такие виды учебной деятельности студентов, которые наиболее подходят для изучения конкретной темы или решения задачи. В одном случае достаточно диалога, обсуждения проблемы. В другом необходимо использовать

дополнительные источники информации: журналы, газеты и т.п. Или же нужно обратиться к смежным областям знаний, за консультацией к специалистам.

Так, например, ставя перед собой цель - ознакомить студентов с информацией по теме занятия, преподаватель может использовать материал лекции и владеть методом ее чтения. Но также ставится цель – не только изложения материала, информации, но и вооружить студентов этой информацией, для практического ее использования. Для этого и необходим данный принцип.

5. Принцип проблемности. В этом случае требуется такая организация занятия, когда студенты узнают новое, приобретают знания и навыки через преодоление трудностей, препятствий, создаваемых постановкой проблем. Так А.М.Матюшкин, один из основателей теории проблемного обучения, утверждает, что именно проблемное построение занятия гарантирует достижение учебной цели.

Во время занятия ставятся вопросы, требующие поиска, что активизирует мыслительную деятельность студентов, а это важное условие эффективности обучения. М.И. Махмутов подчеркивает, что активность при обучении достигается в том случае, если учащийся анализирует фактический материал и оперирует им так, чтобы самому получить из него информацию.

6. Принцип «негативного опыта». В практической деятельности вместе с успехом, допускаются и ошибки, поэтому необходимо учить человека избегать ошибок. Эта задача очень актуальна. В соответствии с данным принципом в учебный процесс, построенный на 2активныхметодах обучения, вносятся два новых обучающих элемента:

- изучение, анализ и оценка ошибок, допущенных в конкретных ситуациях. Материалом для таких занятий могут быть критические публикации в периодической печати и реальные факты из жизни своей группы;

- обеспечение ошибки со стороны студента в процессе освоения знаний, умений и навыков. Студентам предлагается для анализа ситуация или ставится проблемная задача, сформулированная таким образом, что при ее решении

студент неизбежно допускает ошибку, источником которой, как правило является отсутствие необходимого опыта. Дальнейший анализ последовательности действий студента помогает обнаружить закономерность ошибки и разработать тактику решения задачи. Одновременно студент убеждается в необходимости знаний по данной проблеме, что побуждает его к более глубокому изучению учебного курса.

7. Принцип «от простого к сложному». Занятие планируется и организуется с учетом нарастающей сложности учебного материала и применяемых методов в его изучении: индивидуальная работа над первоисточниками, коллективная выработка выводов и обобщений и т.д.

8. Принцип непрерывного обновления. Одним из источников познавательной активности студентов является новизна учебного материала, конкретной темы и метода проведения занятия. Информативность учебного процесса, то есть насыщенность новым, неизвестным, привлекает и обостряет внимание студентов, побуждает к изучению темы, овладению новыми способами и приемами учебной деятельности. Но по мере усвоения знаний обостренность их восприятия постепенно начинает снижаться. Студенты привыкают к тем или иным методам, теряют к ним интерес. Для того чтобы этого не произошло, преподавателю необходимо постоянно обновлять новыми элементами построение занятий, методику обучения. Например, не проводить два анализа конкретных ситуаций в течение одного занятия, не применять одно и то же техническое средство обучения на двух занятиях подряд, наглядные средства – стенды, схемы, плакаты, диаграммы – вывешивать в аудитории в тот момент, когда в них возникает необходимость и т.д. Управляемый таким образом учебный процесс не даст погаснуть интересу и активности студентов.

9. Принцип организации коллективной деятельности. Студенту часто приходится сталкиваться с необходимостью решения, каких-либо задач или принятия решений в группе, коллективно. Возникает задача развития у студентов способности к коллективным действиям.

Решение этой задачи в процессе занятий следует осуществлять по этапам. На первом этапе преподаватель выявляет с помощью групповой задачи наличие расхождений и сходства в подходах студентов к самой задаче и ее решению. На втором путем организации групповой работы над конкретной ситуацией у студентов формируется потребность в совместной деятельности, которая способствует достижению результата. На третьем этапе в условиях деловой игры вырабатываются навыки совместной деятельности, анализа и решения задач, разработки проектов и т.п. При этом, организуя коллективную работу на занятиях, преподаватель должен формулировать задания таким образом, чтобы для каждого студента было очевидно, что выполнение невозможно без сотрудничества и взаимодействия.

10. Принцип опережающего обучения. Этот принцип подразумевает овладение в условиях обучения практическими знаниями и умение воплотить их в практику, сформировать у студента уверенность в своих силах, обеспечить высокий уровень результатов в будущей деятельности.

11. Принцип диагностирования. Данный принцип предполагает проверку эффективности занятий. Например, анализ самостоятельной работы студентов над учебной ситуацией покажет, удачно ли тема вписывается в контекст курса, правильно ли выбран метод проведения занятий, хорошо ли студенты ориентируются в изучаемых проблемах, можно ли что-либо изменить к следующему занятию и т.д. Активные и интерактивные методы обучения позволяют сократить затраты времени на освоение знаний и формирование умений, навыков. Так как усвоение знаний, овладение практическими приемами работы и выработка навыков осуществляется одновременно, в одном процессе решения задач, анализа ситуаций или деловой игры. Тогда как обычно эти две задачи решаются последовательно, вначале студенты усваивают знания, а затем на практических занятиях вырабатывают умения и навыки.

13. Принцип выходного контроля. Обычно, выходной контроль знаний происходит после завершения обучения в форме экзамена, зачетов, собеседований, выполнения контрольных работ или рефератов с последующей

их защитой. Но это формы проверки знаний не в каждом случае могут установить количество и качество приобретенных умений и навыков. Для выходного контроля успешно используются активные и интерактивные методы обучения: серия контрольных практических заданий, проблемных задач и ситуаций. Они могут быть индивидуальными и групповыми. [3]

Активные и интерактивные методы обучения при умелом применении позволяют решить одновременно три учебно-организационные задачи:

1) подчинить процесс обучения управляющему воздействию преподавателя;

2) обеспечить активное участие в учебной работе как подготовленных студентов, так и не подготовленных;

3) установить непрерывный контроль за процессом усвоения учебного материала.

Таким образом, исходя из вышесказанного, отметим, что уже в начале XX века многие ученые педагоги и психологи видели необходимость в разработке новых методов обучения, для активизации учебной деятельности студентов. Данная проблема остается актуальной и в настоящее время. В реализации целей проблемного и развивающего обучения лежат активные и интерактивные методы, которые помогают вести студентов к обобщению, развивать самостоятельность их мысли, научить выделять главное в учебном материале, развивать речь и многое другое. Как показывает практика, использование активных и интерактивных методов в среднем профессиональном образовании является необходимым условием для подготовки высоко квалифицированных специалистов и приводит к положительным результатам: они позволяют формировать знания, умения и навыки студентов путем вовлечения их в активную учебно-познавательную деятельность, учебная информация переходит в личностное знание студентов.

1.2 Проблема формирования профессиональных компетенций обучающихся в профессиональных образовательных организациях

Как известно, в дидактике существуют разные подходы к классификации методов обучения. В качестве отличительного признака используется степень активизации слушателей или характер учебно-познавательной деятельности. Различают классификации, в основу которых положены следующие признаки:

- источники познания (вербальные, наглядные, практические методы обучения);
- методы логики (аналитико-синтетические, индуктивные, дедуктивные методы обучения);
- тип обучения (объяснительно-иллюстративный, проблемно-развивающие методы обучения);
- уровень познавательной самостоятельности студентов (репродуктивные, продуктивные, эвристические методы обучения);
- уровень проблемности (показательный, монологический, диалогический, эвристический, исследовательский, алгоритмический, программированный методы обучения);
- дидактические цели и функции (методы стимулирования, организации и контроля);
- вид деятельности преподавателя (методы изложения и методы организации самостоятельной учебной деятельности) и пр.

Несмотря на многообразие подходов к классификации методов обучения, каждый из них наиболее эффективен при определенных условиях организации процесса обучения, при выполнении определенных дидактических функций.

[20]

Вклад в разработку классификации активных и интерактивных методов обучения внесли Ю.С.Арутюнов, М.М.Бирштейн, Н.В.Бурков, А.А.Вербицкий, С.Р.Гидрович, Р.Ф.Жуков, В.М.Ефимов, Л.Н.Иваненко, В.Ф. Комаров,

А.Л.Лившиц, В.И.Маршев, Ю.М.Порховник, В.И.Рыбальский, Т.П.Тимофеевский и др.

Рассмотрим классификацию методов активного и интерактивного обучения, предложенную Смолкиным А.М. Он различает имитационные методы активного и интерактивного обучения, т.е. формы проведения занятий, в которых учебно-познавательная деятельность построена на имитации профессиональной деятельности. Все остальные относятся к не имитационным это все способы активизации познавательной деятельности на лекционных занятиях.

Имитационные методы делятся на игровые и неигровые. К игровым относятся проведение деловых игр, игрового проектирования и т. п., а к неигровым – анализ конкретных ситуаций, решение ситуационных задач и другие. [12]

Схематично данную классификацию можно представить следующим образом:

Таблица 1. Активные и интерактивные методы обучения.

Активные и интерактивные методы обучения		
Неимитационные	Имитационные	
	Игровые	Неигровые
Проблемная лекция, лекция вдвоём, лекция с заранее запланированными ошибками, лекция пресс-конференция; Эвристическая беседа; Поисковая лабораторная дента; Учебная дискуссия; Самостоятельная работа с литературой; Семинары; Дискуссии	Деловая игра; Педагогические ситуации; Педагогические задачи; Ситуация инсценирования различной деятельности	Коллективная мыслительная деятельность; Триз работа; антиконференция

Методы активного и интерактивного обучения могут использоваться на различных этапах учебного процесса:

1 этап – первичное овладение знаниями. Это может быть проблемная лекция, эвристическая беседа, учебная дискуссия и т.д.

2 этап – контроль знаний (закрепление), могут быть использованы такие методы как коллективная мыслительная деятельность, тестирование и т.д.

3 этап – формирование профессиональных умений, навыков на основе знаний и развитие творческих способностей, возможно использование моделированного обучения, игровые и неигровые методы.

Применение тех или иных методов не является самоцелью. Поэтому для преподавателя любая классификация имеет практический смысл в той мере, в какой помогает ему осуществлять целенаправленный выбор соответствующего метода обучения или их сочетание для решения конкретных дидактических задач. Поэтому данная классификация предлагает рассматривать активные и интерактивные методы обучения по их назначению в учебном процессе.

Но также следует отметить, что большинство активных и интерактивных методов обучения имеет многофункциональное значение в учебном процессе. Так, например, разбор конкретной ситуации можно использовать для решения трех дидактических задач: закрепление новых знаний (полученных во время лекции); совершенствование уже полученных профессиональных умений; активизация обмена знаниями и опыта.

Суть активных и интерактивных методов обучения, направленных на формирование умений и навыков, состоит в том, чтобы обеспечить выполнение студентами тех задач в процессе решения, которых они самостоятельно овладевают умениями и навыками.

Проявление и развитие активных и интерактивных методов обучения обусловлено тем, что перед обучением были поставлены задачи не только усвоение студентами знаний и формирование профессиональных умений и навыков, но и развитие творческих и коммуникативных способностей личности, формирование личностного подхода к возникающей проблеме.

Теперь рассмотрим такие основные понятия, как метод, форма обучения, обучение, активность обучаемых, активные и интерактивные методы обучения.

Н.В. Басова указывает, что существует более 200 определений понятия «метод». [4] Само слово метод в переводе с греческого означает исследование,

способ, путь к достижению цели. Так, например, в философском словаре отмечается: «метод – в самом общем значении – способ достижения цели, определенным образом упорядоченная деятельность». [4]

Герберт Нойнер и Ю.К. Бабанский под методом обучения понимают “последовательное чередование способов взаимодействия учителя и учащихся, цели посредством проработки учебного материала”. [12]

М.Н.Скаткин дает следующее определение: «Метод обучения предполагает, прежде всего, цель учителя и его деятельности имеющимися у него средствами. В результате возникает цель ученика и его деятельности имеющимися у него средствами». [19]

Из всего вышесказанного можно сделать вывод, что метод – это сочетание способов и форм обучения, направленных на достижение определенной цели обучения. Таким образом метод содержит способ и характер организации познавательной деятельности студентов.

Форма обучения – это организованное взаимодействие преподавателя и студента. Формы обучения могут быть: дневная, заочная, вечерняя, самостоятельная работа студентов (под контролем преподавателя и без), индивидуальная, фронтальная и т.д. [4]

Обучение – исторически изменяющийся процесс. Оно изменяется в первую очередь в зависимости от уровня производства и производственных отношений, в зависимости от потребностей общества, а также социальных условий, духовного богатства общества, его культурных традиций и уровня образованности.

Обучение – это целенаправленное, заранее спроектированное общение, в ходе которого осуществляется отдельные стороны опыта человечества, опыта деятельности и познания. Обучение является важнейшим средством формирования личности и, в первую очередь, умственного развития и общего образования. Процесс обучения направлен на формирование знаний, умений, навыков, опыта творческой деятельности. [3]

Активность обучаемых – это их интенсивная деятельность и практическая подготовка в процессе обучения и применение знаний, сформированных навыков и умений. Активность в обучении является условием сознательного усвоения знаний, умений и навыков. [3]

Познавательная активность – это стремление самостоятельно мыслить, находить свой подход к решению задачи (проблемы), желание самостоятельно получить знания, формировать критический подход к суждению других и независимость собственных суждений. Активность студентов пропадает, если отсутствуют необходимые для этого условия.

Так, непосредственное вовлечение студентов в активную учебно-познавательную деятельность в ходе учебного процесса связано с применением приемов и методов, получивших обобщенное название активные и интерактивные методы обучения.

А.М.Смолкин дает следующее определение:

Активные и интерактивные методы обучения – это способы активизации учебно-познавательной деятельности студентов [18], которые побуждают их к активной мыслительной и практической деятельности в процессе овладения материалом, когда активен не только преподаватель, но активны и студенты.

Активные и интерактивные методы обучения предполагают использование такой системы методов, которая направлена главным образом, не на изложение преподавателем готовых знаний и их воспроизведение, а на самостоятельное овладение студентами знаний в процессе активной познавательной деятельности.

Таким образом, активные и интерактивные методы обучения – это обучение деятельностью. Так, например, Л.С.Выготский сформулировал закон, который говорит, что обучение влечет за собой развитие, так как личность развивается в процессе деятельности. Именно в активной деятельности, направляемой преподавателем, студенты овладевают необходимыми знаниями, умениями, навыками для их профессиональной деятельности, развиваются творческие способности. В основе активных и интерактивных методов лежит

диалогическое общение, как между преподавателем и студентами, так и между самими студентами. А в процессе диалога развиваются коммуникативные способности, умение решать проблемы коллективно, и самое главное развивается речь студентов. Активные и интерактивные методы обучения направлены на привлечение студентов к самостоятельной познавательной деятельности, вызвать личностный интерес к решению каких-либо познавательных задач, возможность применения студентами полученных знаний. Целью активных и интерактивных методов является то, чтобы в усвоении знаний, умений, навыков участвовали все психические процессы (речь, память, воображение и т.д.).

Преподаватель в своей профессиональной деятельности использует ту классификацию и группу методов, которые наиболее полно помогают осуществлению тех дидактических задач, которые он ставит перед занятием. И активные и интерактивные методы обучения являются одним из наиболее эффективных средств вовлечения студентов в учебно-познавательную деятельность.

1.3 Применение активных и интерактивных методов обучения с целью формирования профессиональных компетенций обучающихся в профессиональных образовательных организациях

Существуют имитационные и неимитационные формы организации обучения с использованием активных и интерактивных методов обучения. Рассмотрим характеристику неимитационных методов: лекции, семинары, дискуссии, коллективную мыслительную деятельность.

Лекции - нетрадиционная форма проведения

Проблемная лекция начинается с вопросов, с постановки проблемы, которую в ходе изложения материала необходимо решить. Проблемные вопросы отличаются от не проблемных тем, что скрытая в них проблема требует не однотипного решения, то есть, готовой схемы решения в прошлом опыте нет. Для ответа на него требуется размышление, когда для не проблемного существует правило, которое нужно знать.

С помощью проблемной лекции обеспечивается достижение трех основных дидактических целей:

1. усвоение студентами теоретических знаний;
2. развитие теоретического мышления;
3. формирование познавательного интереса к содержанию учебного предмета и профессиональной мотивации будущего специалиста. [2]

В течение лекции мышление студентов происходит с помощью создания преподавателем проблемной ситуации до того, как они получают всю необходимую информацию, составляющую для них новое знание. В традиционном обучении поступают наоборот - вначале дают знания, способ или алгоритм решения, а затем примеры, на которых можно поупражняться в применении этого способа. Таким образом, студенты самостоятельно пробуют найти решение проблемной ситуации.

Компонентами проблемной ситуации являются объект познания (материал лекции) и субъект познания (студент), процесс мыслительного взаимодействия субъекта с объектом и будет познавательной деятельностью, усвоение нового, неизвестного еще для студента знания, содержащееся в учебной проблеме. [9]

Учебные проблемы должны быть доступными по своей трудности для студентов, они должны учитывать познавательные возможности обучаемых, исходить из изучаемого предмета и быть значимыми для усвоения нового материала и развития личности - общего и профессионального.

Итак, лекция становится проблемной в том случае, когда в ней реализуется принцип проблемности. При этом необходимо выполнение двух взаимосвязанных условий:

1. реализация принципа проблемности при отборе и дидактической обработке содержания учебного курса до лекции;
2. реализация принципа проблемности при развертывании этого содержания непосредственно на лекции.

Проблемные лекции обеспечивают творческое усвоение будущими специалистами принципов и закономерностей изучаемой науки, активизирует учебно-познавательную деятельность студентов, их самостоятельную аудиторную и внеаудиторную работу, усвоение знаний и применение их на практике.

Лекция - визуализация

Данный вид лекции является результатом нового использования принципа наглядности, содержание данного принципа меняется под влиянием данных психолого-педагогической науки, форм и методов активного обучения.

Лекция - визуализация учит студентов преобразовывать устную и письменную информацию в визуальную форму, что формирует у них профессиональное мышление за счет систематизации и выделения наиболее значимых, существенных элементов содержания обучения.

Этот процесс визуализации является свертыванием мыслительных содержаний, включая разные виды информации, в наглядный образ; будучи воспринят, этот образ, может быть, развернут и служить опорой для мыслительных и практических действий.

Любая форма наглядной информации содержит элементы проблемности. Поэтому лекция - визуализация способствует созданию проблемной ситуации, разрешение которой в отличие от проблемной лекции, где используются вопросы, происходит на основе анализа, синтеза, обобщения, свертывания или развертывания информации, т.е. с включением активной мыслительной деятельности. Задача преподавателя использовать формы наглядности, которые не только дополняли-бы словесную информацию, но и сами являлись носителями информации. Чем больше проблемности в наглядной информации, тем выше степень мыслительной активности студента.

Подготовка данной лекции преподавателем состоит в том, чтобы изменить, переконструировать учебную информацию по теме лекционного занятия в визуальную форму для представления студентам через технические средства обучения или вручную (схемы, рисунки, чертежи и т.п.). К этой работе могут привлекаться и студенты, у которых в связи с этим будут формироваться соответствующие умения, развиваться высокий уровень активности, воспитываться личностное отношение к содержанию обучения.

Чтение лекции сводится к связному, развернутому комментированию преподавателем подготовленных наглядных материалов, полностью раскрывающему тему данной лекции. Представленная таким образом информация должна обеспечить систематизацию имеющихся у студентов знаний, создание проблемных ситуаций и возможности их разрешения; демонстрировать разные способы наглядности, что является важным в познавательной и профессиональной деятельности.

Лучше всего использовать разные виды визуализации - натуральные, изобразительные, символические, - каждый из которых или их сочетание выбирается в зависимости от содержания учебного материала. При переходе от

текста к зрительной форме или от одного вида наглядности к другому может теряться некоторое количество информации. Но это является преимуществом, т.к. позволяет сконцентрировать внимание на наиболее важных аспектах и особенностях содержания лекции, способствовать его пониманию и усвоению.

Этот вид лекции лучше всего использовать на этапе введения студентов в новый раздел, тему, дисциплину. Возникающая при этом проблемная ситуация создает психологическую установку на изучение материала, развитие навыков наглядной информации в других видах обучения.

Лекция вдвоем

В этой лекции учебный материал проблемного содержания дается студентам в живом диалогическом общении двух преподавателей между собой. Здесь моделируются реальные профессиональные ситуации обсуждения теоретических вопросов с разных позиций двумя специалистами, например, теоретиком и практиком, сторонником или противником той или иной точки зрения и т.п.

При этом нужно стремиться к тому, чтобы диалог преподавателей между собой демонстрировал культуру совместного поиска решения разыгрываемой проблемной ситуации, с привлечением в общение студентов, которые задают вопросы, высказывают свою позицию, формируют свое отношение к обсуждаемому материалу лекции, показывают свой эмоциональный отклик на происходящее.

В процессе лекции вдвоем происходит использование имеющихся у студентов знаний, необходимых для понимания учебной проблемы и участия в совместной работе, создается проблемная ситуация или несколько таких ситуаций, выдвигаются гипотезы по их разрешению, разворачивается система доказательств или опровержений, обосновывается конечный вариант совместного решения.

Лекция вдвоем заставляет студентов активно включаться в мыслительный процесс. С представлением двух источников информации задача студентов

сравнить разные точки зрения и сделать выбор, присоединиться к той или иной из них или выработать свою.

Лекция с заранее запланированными ошибками

Эта форма проведения лекции была разработана для развития у студентов умений оперативно анализировать профессиональные ситуации, выступать в роли экспертов, оппонентов, рецензентов, вычленять неверную или неточную информацию.

Подготовка преподавателя к лекции состоит в том, чтобы заложить в ее содержание определенное количество ошибок содержательного, методического или поведенческого характера. Список таких ошибок преподаватель приносит на лекцию и знакомит с ними студентов только в конце лекции. Подбираются наиболее часто допускаемые ошибки, которые делают как студенты, так и преподаватели в ходе чтения лекции. Преподаватель проводит изложение лекции таким образом, чтобы ошибки были тщательно скрыты, и их не так легко можно было заметить студентам. Это требует специальной работы преподавателя над содержанием лекции, высокого уровня владения материалом и лекторского мастерства.

Задача студентов заключается в том, чтобы по ходу лекции отмечать в конспекте замеченные ошибки и назвать их в конце лекции. На разбор ошибок отводится 10-15 минут. В ходе этого разбора даются правильные ответы на вопросы - преподавателем, студентами или совместно. Количество запланированных ошибок зависит от специфики учебного материала, дидактических и воспитательных целей лекции, уровня подготовленности студентов.

Опыт использования лекции с заранее запланированными ошибками показывает, что студенты, как правило, находят задуманные ошибки (преподавателем проводится сверка со списком таких ошибок). Нередко они указывают и такие ошибки, которые были невольно допущены преподавателем, особенно речевые и поведенческие. Преподаватель должен честно признать это и сделать для себя определенные выводы. Все это создает атмосферу доверия

между преподавателем и студентами, личностное включение обеих сторон в процесс обучения. Элементы интеллектуальной игры с преподавателем создают повышенный эмоциональный фон, активизируют познавательную деятельность студентов.

Лекция с запланированными ошибками выполняет не только стимулирующую функцию, но и контрольную. Преподаватель может оценить уровень подготовки студентов по предмету, а тот в свою очередь проверить степень своей ориентации в материале. С помощью системы ошибок преподаватель может определить недочеты, анализируя которые в ходе обсуждения со студентами получает представление о структуре учебного материала и трудностях овладения им.

Выявленные студентами или самим преподавателем ошибки могут послужить для создания проблемных ситуаций, которые можно разрешить на последующих занятиях. Данный вид лекции лучше всего проводить в завершение темы или раздела учебной дисциплины, когда у студентов сформированы основные понятия и представления.

Лекции с запланированными ошибками вызывают у студентов высокую интеллектуальную и эмоциональную активность, т.к. студенты на практике используют полученные ранее знания, осуществляя совместную с преподавателем учебную работу. Помимо этого, заключительный анализ ошибок развивает у студентов теоретическое мышление.

Лекция-пресс-конференция

Форма проведения лекции близка к форме проведения пресс-конференций, только со следующими изменениями.

Преподаватель называет тему лекции и просит студентов письменно задавать ему вопросы по данной теме. Каждый студент должен в течение 2-3 минут сформулировать наиболее интересующие его вопросы, написать на бумажке и передать преподавателю. Затем преподаватель в течение 3-5 минут сортирует вопросы по их смысловому содержанию и начинает читать лекцию. Изложение материала строится не как ответ на каждый заданный вопрос, а в

виде связного раскрытия темы, в процессе которого формулируются соответствующие ответы. В завершение лекции преподаватель проводит итоговую оценку вопросов как отражения знаний и интересов слушателей.

Может быть так, что студенты не все могут задавать вопросы, грамотно их формулировать. Что служит для преподавателя свидетельством уровня знаний студентов, степени их включенности в содержание курса и в совместную работу с преподавателем, заставляет совершенствовать процесс преподавания всего курса.

Активизация деятельности студентов на лекции-пресс-конференции достигается за счет адресованного информирования каждого студента лично. В этом отличительная черта этой формы лекции. Необходимость сформулировать вопрос и грамотно его задать активизирует мыслительную деятельность, а ожидание ответа на свой вопрос концентрирует внимание студента. Вопросы студентов в большинстве случаев носят проблемный характер и являются началом творческих процессов мышления. Личностное, профессиональное и социальное отношение преподавателя к поставленным вопросам и ответом на них, оказывает воспитательное влияние на студентов. Опыт участия в лекция-пресс-конференция позволяет преподавателю и студентам отрабатывать умения задавать вопросы и отвечать на них, выходить из трудных коммуникативных ситуаций, формировать навыки доказательства и опровержения, учета позиции человека, задавшего вопрос.

Лекция-пресс-конференция в середине темы или курса направлена на привлечение внимания слушателей у главным моментам содержания учебного предмета, уточнение представлений преподавателя о степени усвоения материала, систематизацию знаний студентов, коррекцию выбранной системы лекционной и семинарской работы по курсу.

Основная цель лекции-пресс-конференции в конце темы или раздела – проведение итогов лекционной работы, определение уровня развития усвоенного содержания в последующих разделах. Лекцию такого рода можно провести и по окончании всего курса с целью обсуждения перспектив

применения теоретических знаний на практике как средства решения задач освоения материала последующих учебных дисциплин, средства определения будущей профессиональной деятельности. На лекции-пресс-конференции в качестве лекторов могут участвовать два-три преподавателя разных предметных областей. [8]

Лекция-беседа

Лекция-беседа, или «диалог с аудиторией», является наиболее распространенной и сравнительно простой формой активного вовлечения студентов в учебный процесс. Эта лекция предполагает непосредственный контакт преподавателя с аудиторией. Преимущество лекции-беседы состоит в том, что она позволяет привлекать внимание студентов к наиболее важным вопросам темы, определять содержание и темп изложения учебного материала с учетом особенностей студентов.

Беседа как метод обучения известна еще со времен Сократа. Это самый простой способ индивидуального обучения, построенный на непосредственном контакте сторон. Эффективность лекции-беседы в условия группового обучения снижается из-за того, что не всегда удается каждого студента вовлечь в двусторонний обмен мнениями. В первую очередь это связано с недостатком времени, даже если группа малочисленна. В то же время групповая беседа позволяет расширить круг мнений сторон, привлечь коллективный опыт и знания, что имеет большое значение в активизации мышления студентов.

Участие слушателей в лекции-беседе можно привлечь различными приемами, так, например, озадачивание студентов вопросами в начале лекции и по ее ходу, как уже описывалось в проблемной лекции, вопросы могут, быть информационного и проблемного характера, для выяснения мнений и уровня осведомленности студентов по рассматриваемой теме, степени их готовности к восприятию последующего материала. Вопросы адресуются всей аудитории. Студенты отвечают с мест. Если преподаватель замечает, что кто-то из студентов не участвует в ходе беседы, то вопрос можно адресовать лично тому студенту, или спросить его мнение по обсуждаемой проблеме. Для экономии

времени вопросы рекомендуется формулировать так, чтобы на них можно было давать однозначные ответы. С учетом разногласий или единодушия в ответах преподаватель строит свои дальнейшие рассуждения, имея при этом возможность, наиболее доказательно изложить очередное понятие лекционного материала.

Во время проведения лекции-беседы преподаватель должен следить, чтобы задаваемые вопросы оставались без ответов, т.к. они тогда будут носить риторический характер, не обеспечивая достаточной активизации мышления студентов.

Лекция-дискуссия

В отличие от лекции-беседы здесь преподаватель при изложении лекционного материала не только использует ответы студентов на свои вопросы, но и организует свободный обмен мнениями в интервалах между логическими разделами.

Дискуссия – это взаимодействие преподавателя и студентов, свободный обмен мнениями, идеями и взглядами по исследуемому вопросу.

Это оживляет учебный процесс, активизирует познавательную деятельность аудитории и, что очень важно, позволяет преподавателю управлять коллективным мнением группы, использовать его в целях убеждения, преодоления негативных установок и ошибочных мнений некоторых студентов. Эффект достигается только при правильном подборе вопросов для дискуссии и умелом, целенаправленном управлении ею.

Так же можно предложить студентам проанализировать и обсудить конкретные ситуации, материал. По ходу лекции-дискуссии преподаватель приводит отдельные примеры в виде ситуаций или кратко сформулированных проблем и предлагает студентам коротко обсудить, затем краткий анализ, выводы и лекция продолжается.

Выбор вопросов для активизации слушателей и темы для обсуждения, составляется самим преподавателем в зависимости от конкретных

дидактических задач, которые преподаватель ставит перед собой для данной аудитории. [15]

Лекция с разбором конкретных ситуаций

Данная лекция по форме похожа на лекцию-дискуссию, однако, на обсуждение преподаватель ставит не вопросы, а конкретную ситуацию. Обычно, такая ситуация представляется устно или в очень короткой видеозаписи, диафильме. Поэтому изложение ее должно быть очень кратким, но содержать достаточную информацию для оценки характерного явления и обсуждения.

Студенты анализируют и обсуждают эти микроситуации и обсуждают их сообща, всей аудиторией. Преподаватель старается активизировать участие в обсуждении отдельными вопросами, обращенными к отдельным студентам, представляет различные мнения, чтобы развить дискуссию, стремясь направить ее в нужное направление. Затем, опираясь на правильные высказывания и анализируя неправильные, ненавязчиво, но убедительно подводит студентов к коллективному выводу или обобщению.

Иногда обсуждение микроситуации используется в качестве пролога к последующей части лекции. Для того чтобы заинтересовать аудиторию, заострить внимание на отдельных проблемах, подготовить к творческому восприятию изучаемого материала.

Чтобы сосредоточить внимание, ситуация подбирается достаточно характерная и острая. Однако это может потребовать слишком много учебного времени на ее обсуждение. Так, например, приведя ситуацию, студенты могут начать приводить примеры подобных ситуаций из собственного опыта, и дискуссия постепенно уходит в сторону других проблем. Хотя это весьма полезно, но основным содержанием занятия является лекционный материал, и преподаватель вынужден останавливать дискуссию. Вот почему подбор и изложение таких ситуаций должны осуществляться с учетом конкретных рассматриваемых вопросов. Кроме того, у преподавателя должна остаться

возможность перенести дискуссию на специально планируемое занятие, считая свою задачу – заинтересовать студентов – выполненной. [2]

Метод «круглого стола»

Эта группа методов включает в себя: различные виды семинаров и дискуссий. В основе этого метода лежит принцип коллективного обсуждения проблем, изучаемых в системе образования. Главная цель таких занятий состоит в том, чтобы обеспечить студентам возможность практического использования теоретических знаний в условиях, моделирующих форм деятельности научных работников.

Такие занятия, по мнению А.М.Матюшкина, призваны обеспечить развитие творческого мышления профессионального мышления, познавательной мотивации и профессионального использования знаний в учебные условия. Профессиональное использование знаний – это свободное владение языком соответствующей науки, научная точность оперирования формулировками, понятиями, определениями. Студенты должны научиться выступать в роли докладчиков и оппонентов, владеть умениями и навыками постановки и решения интеллектуальных проблем и задач, доказательства и опровержения, отстаивать свою точку зрения, демонстрировать достигнутый уровень теоретической подготовки. [8]

В этом и проявляется единство теории и практики в научной работе, условия которой создаются на занятиях, получивших название метода «круглого стола», где студенты используют знания, полученные на лекционных или самостоятельных занятиях.

Данные занятия тесно связаны со всеми видами учебной работы, прежде всего с лекционными и самостоятельными занятиями студентов. Поэтому эффективность семинара во многом зависит от качества лекций и самостоятельной подготовки студентов.

В вузах широкое распространение получают семинары исследовательского типа с независимой от лекционного курса тематикой,

целью которых является углубленное изучение отдельных научно-практических проблем, с которыми столкнется будущий специалист.

На занятия «круглого стола» выносятся основные темы курса, усвоение которых определяет качество профессиональной подготовки; вопросы, наиболее трудные для понимания и усвоения. Такие темы обсуждаются коллективно, что обеспечивает активное участие каждого студента.

Большое значение имеет расположение студентов на таких занятиях. Поэтому лучше всего, чтобы студенты сидели в круговом расположении, что позволяет участника чувствовать себя равноправными. Отсюда и название данного метода «круглого стола».

Преподаватель также должен находиться в кругу со студентами, если он будет сидеть отдельно, то участники дискуссии обращают свои высказывания только ему, но не друг другу. Замечено, что такое расположение участников лицом друг к другу, приводит к возрастанию активности, увеличению количества высказываний. Расположение преподавателя в круге помогает ему управлять группой и создает менее формальную обстановку, возможность для личного включения каждого в общение, повышает мотивацию студентов, включает невербальные средства общения.

Особенностью вузовского семинара-дискуссии является, обсуждение студентами уже решенных в науке проблем.

Как уже отмечалось выше метод «круглого стола» включает в себя различные семинары и дискуссии, рассмотрим некоторые из них:

1. Учебные семинары.

Междисциплинарные. На занятия выносятся тема, которую необходимо рассмотреть в различных аспектах: политическом, экономическом, научно-техническом, юридическом, нравственном и психологическом. На него также могут быть приглашены специалисты соответствующих профессии и педагоги данных дисциплин. Между студентами распределяются задания для подготовки сообщений по теме. Метод междисциплинарного семинара позволяет

расширить кругозор студентов, приучает к комплексной оценке проблем, видеть межпредметные связи.

Проблемный семинар. Перед изучением раздела курса преподаватель предлагает обсудить проблемы, связанные с содержанием данного раздела, темы. Накануне студенты получают задание отобрать, сформулировать и объяснить проблемы. Во время семинара в условиях групповой дискуссии проводится обсуждение проблем. Метод проблемного семинара позволяет выявить уровень знаний студентов в данной области и сформировать стойкий интерес к изучаемому разделу учебного курса.

Тематические. Этот вид семинара готовится и проводится с целью акцентирования внимания студентов на какой-либо актуальной теме или на наиболее важных и существенных ее аспектах. Перед началом семинара студентам дается задание – выделить существенные стороны темы, или же преподаватель может это сделать сам в том случае, когда студенты затрудняются, проследить их связь с практикой общественной или трудовой деятельности. Тематический семинар углубляет знания студентов, ориентирует их на активный поиск путей и способов решения затрагиваемой проблемы.

Ориентационные. Предметом этих семинаров становятся новые аспекты известных тем или способов решения уже поставленных и изученных проблем, опубликованные официально материалы, указы, директивы и т.п. Например, закон об образовании Республики Казахстан, студентам предлагается высказать свои соображения, свое мнение, свою точку зрения по данной теме, возможные варианты исполнения данного закона. Метод ориентированных семинаров помогает подготовить к активному и продуктивному изучению нового материала, аспекта или проблемы.

Системные. Проводятся для более глубокого знакомства с разными проблемами, к которым имеет прямое или косвенное отношение изучаемой темы. Например, «Система управления и воспитания трудовой и социальной активности».

Метод системных семинаров раздвигает границы знаний студентов, не позволяет замкнуться в узком кругу темы или учебного курса, помогает обнаружить причинно-следственные связи явлений, вызывает интерес к изучению различных сторон общественно-экономической жизни.

2. Учебные дискуссии. Они могут проводиться:

По материалам лекций;

По итогам практических занятий;

По проблемам, предложенным самими студентами, или преподавателем, если студенты затрудняются;

По событиям и фактам из практики изучаемой сферы деятельности;

По публикациям в печати.

Метод учебной дискуссии улучшает и закрепляет знания, увеличивает объем новой информации, вырабатывает умения спорить, доказывать свое мнение, точку зрения и прислушиваться к мнению других.

3. Учебные встречи за «круглым столом».

При использовании данного метода можно приглашать различных специалистов, занимающихся изучением или работающих по изучаемой студентами теме. Это могут быть ученые, экономисты, деятели искусства, представители общественных организаций, государственных органов и т.п.

Перед такой встречей преподаватель предлагает студентам выдвинуть интересующую их по данной теме проблему и сформулировать вопросы для их обсуждения. Если студенты затрудняются, то преподаватель может предложить ряд проблем и вместе со студентами выбрать более интересную для них. Выбранные вопросы передаются приглашенному специалисту «круглого стола» для подготовки к выступлению и ответам. Одновременно на «круглый стол» могут быть приглашены несколько специалистов, занимающихся исследованием данной проблемы. Чтобы заседание «круглого стола» проходило активно и заинтересованно, необходимо настроить слушателей на обмен мнениями и поддерживать атмосферу свободного обсуждения.

Для повышения активности студентов можно также предложить для обсуждения две разные точки зрения по одной проблеме.

Для иллюстрации мнений, положений и фактов возможно использование аудио- видеотрегментов, фотодокументы, материалы из газет и журналов, схемы, графики, диаграммы.

Преподавателю необходимо следить, чтобы обсуждение не уходило в сторону от обсуждаемой проблемы.

С приглашенными на «круглый стол» нужно проводить тщательную подготовительную работу, чтобы они приходили не с докладами, а со своим мнением по затронутой проблеме. [3]

Во всех этих формах студенты получают реальную практику формулирования своей точки зрения, осмысления системы аргументации, т.е. превращения информации в знание, а знаний в убеждения и взгляды.

Коллективная форма взаимодействия и общения учит студентов формулировать мысли на профессиональном языке, владеть устной речью, слушать, слышать и понимать других, корректно и аргументированно вести спор. Совместная работа требует не только индивидуальной ответственности и самостоятельности, но и самоорганизации работы коллектива, требовательности, взаимной ответственности и дисциплины. На таких семинарах формируются предметные и социальные качества профессионала, достигаются цели обучения и воспитания личности будущего специалиста.

Коллективная мыслительная деятельность

В основе коллективной мыслительной деятельности лежит диалогическое общение, один студент высказывает мысль, другой продолжает или отвергает ее. Известно, что диалог требует постоянного умственного напряжения, мыслительной активности. Данная форма учит студентов внимательно слушать выступления других, формирует аналитические способности, учит сравнивать, выделять главное, критически оценивать полученную информацию, доказывать, формулировать выводы.

Особенности коллективной мыслительной деятельности в том, что в ней существует жесткая зависимость деятельности конкретного студента от сокурсника; помогает решить психологические проблемы коллектива; происходит «передача» действия от одного участника другому; развиваются навыки самоуправления.

Имеются различные формы организации и проведения данного вида занятий. Такие как: пресс-конференция, интеллектуальный футбол, «поле чудес», «лото», «морской бой», «ромашка» и т.д. Мы рассмотрим только некоторые из них.

«Пресс-конференция»: студенты распределяются на подгруппы. Одна группа выступает в роли журналистов, другая научных деятелей. Студенты располагаются лицом друг к другу. «Журналисты» задают вопрос, «научные деятели» отвечают на него. Преподаватель выступает в роли стороннего наблюдателя, отмечая для себя активность студентов.

«Интеллектуальный футбол»: группа делится на две команды. В каждой группе выбирается вратарь, защитники, нападающие. Нападающие – задают вопросы, защитники – отвечают на них. Для роли вратаря лучше всего выбрать студента, который интеллектуально более сильный, чем остальные. Он может отвечать на вопросы только в том случае, когда остальные студенты-защитники не могут. Преподаватель является судьей. Для оценки он может использовать карточки с баллами.

«Морской бой»: группа также делится на две команды, студентам раздаются «боеприпасы» – Фишки на которых указаны вопросы. И «спасательные круги», которые возвращают вопросы той команде, которая его задала.

«Ромашка»: делается цветок на каждом лепестке, которого содержится вопрос или указан термин, понятие. Каждый студент отрывает по одному лепестку и отвечает на вопрос или дает определение термину.

Каждый преподаватель может самостоятельно разработать различные виды игровых форм контроля знаний студентов.

Деловая игра

Одним из наиболее эффективных активных методов обучения является деловая игра. Уже в 1932 году в Ленинграде М.М.Бирштейн впервые использовала в обучении игровой метод (деловую игру). Большую роль в становлении и развитии игрового метода сыграли работы В.Н.Буркова, В.М.Ефимова, В.Ф.Комарова, Р.Ф.Жукова, В.Я.Платова, А.П.Хачатурян и многих других. [20]

Исследователи установили, что при подаче материала в такой форме усваивается около 90 % информации. Активность студентов проявляется ярко, носит продолжительный характер и «заставляет» их быть активными.

В настоящее время различают три сферы применения игрового метода:

1. Учебная сфера: учебный метод применяется в учебной программе для обучения, повышения квалификации.

2. Исследовательская сфера: используется для моделирования будущей профессиональной деятельности с целью изучения принятия решений, оценки эффективности организационных структур и т.д.

3. Оперативно-практическая сфера: игровой метод используется для анализа элементов конкретных систем, для разработки различных элементов системы образования. [6]

Педагогическая суть деловой игры – активизировать мышление студентов, повысить самостоятельность будущего специалиста, внести дух творчества в обучение, приблизить его к профориентационному, подготовить к профессиональной практической деятельности. Главным вопросом в проблемном обучении выступает «почему», а в деловой игре – «что было бы, если бы...»

Данный метод раскрывает личностный потенциал студента: каждый участник может продиагностировать свои возможности в одиночку, а также и в совместной деятельности с другими участниками.

В процессе подготовки и проведения деловой игры, каждый участник должен иметь возможность для самоутверждения и саморазвития.

Преподаватель должен помочь студенту стать в игре тем, кем он хочет быть, показать ему самому его лучшие качества, которые могли бы раскрыться в ходе общения.

Деловая игра – это контролируемая система, так как процедура игры готовится, и корректируется преподавателем. Если игра проходит в планируемом режиме, преподаватель может не вмешиваться в игровые отношения, а только наблюдать и оценивать игровую деятельность студентов. Но если действия выходят за пределы плана, срывают цели занятия, преподаватель может откорректировать направленность игры и ее эмоциональный настрой.

Прежде как приступить к использованию деловой игры в учебном процессе, рекомендуется начинать с имитационных упражнений. Они отличаются меньшим объемом и ограниченностью решаемых задач.

Имитационные упражнения ближе к учебным играм. Их цель – предоставить студентам возможность в творческой обстановке закрепить те или иные навыки, акцентировать внимание на каком-либо важном понятии, категории, законе. В условии должно содержаться обязательное противоречие, то есть в имитационном упражнении есть элемент проблемности.

После имитационных упражнений можно переходить к деловым играм. В учебном процессе вуза – это скорее, ролевая игра, так как студенты еще не владеют в полной мере своей специальностью. Цель данной игры – сформировать определенные навыки и умения студентов в их активном творческом процессе.

Деловые игры строятся на принципах коллективной работы, практической полезности, демократичности, гласности, соревновательности, максимальной занятости каждого и неограниченной перспективы творческой деятельности в рамках деловой игры. Она должна включать в себя все новое и прогрессивное, что появляется в педагогической теории и практике. [4]

Метод синквейна как средство итоговой рефлексии.

Синквэйн (от фр. cinquains, англ. cinquain) – пятистрочная стихотворная форма, возникшая в США в начале XX века под влиянием японской поэзии. В дальнейшем стала использоваться (в последнее время, с 1997 года, и в России) в дидактических целях, как эффективный метод развития образной речи, который позволяет быстро получить результат. Ряд методистов полагает, что синквейны полезны в качестве инструмента для синтезирования сложной информации, в качестве среза оценки понятийного и словарного багажа учащихся.

В начале XX века форму синквейна разработала американская поэтесса Аделаида Крэпси (Adelaide Crapsey), опиравшаяся на знакомство с японскими миниатюрами хайку и танка.

Написание синквейна является формой свободного творчества, требующей от автора умения находить в информационном материале наиболее существенные элементы, делать выводы и кратко их формулировать.

Простота построения синквейна делает его одним из эффективных активных методов, который позволяет быстро получить результат. В частности, знакомство с самим понятием слова и расширение словарного запаса для более эффективного выражения своей мысли[6].

Правила составления

Традиционный синквейн состоит из пяти строк и основан на подсчёте слогов в каждом стихе: его слоговая структура – 2–4–6–8–2, всего 22 слога (в хайку 17, в танка – 31)[3]. Авторы, развивавшие форму в дальнейшем, предложили ряд её вариаций:

Обратный синквейн– с обратной последовательностью стихов (2–8–6–4–2);

Зеркальный синквейн– форма из двух пятистрочных строф, где первая – это традиционный, а вторая – обратный синквейны;

Синквейн-бабочка– девятистрочная форма со слоговой структурой 2–4–6–8–2–8–6–4–2;

Корона синквейнов) – 5 традиционных синквейнов, образующих завершённое стихотворение;

Гирлянда синквейнов – аналог венка сонетов, корона синквейнов, к которой добавлен шестой синквейн, где первая строка взята из первого синквейна, вторая строка из второго, и т. д.

Дидактический синквейн

Дидактический синквейн развился в практике американской школы. В этом жанре текст основывается не на слоговой зависимости, а на содержательной и синтаксической заданности каждой строки.

Первая строка – тема синквейна, включает в себе одно слово (обычно существительное или местоимение), которое обозначает объект или предмет, о котором пойдет речь.

Вторая строка – два слова (чаще всего прилагательные или причастия), они дают описание признаков и свойств выбранного в синквейне предмета или объекта.

Третья строка – образована тремя глаголами или деепричастиями, описывающими характерные действия объекта.

Четвертая строка – фраза из четырёх слов, выражающая личное отношение автора синквейна к описываемому предмету или объекту.

Пятая строка – одно слово-резюме, характеризующее суть предмета или объекта.

Чёткое соблюдение правил написания синквейна не обязательно. Например, для улучшения текста в четвёртой строке можно использовать три или пять слов, а в пятой строке – два слова. Возможны варианты использования и других частей речи. Например, определение или дополнение.

Глава 2. Экспериментальная работа по разработке методических рекомендаций с использованием активных и интерактивных методов обучения в процессе формирования профессиональных компетенций

2.1 Констатирующий этап экспериментальной работы

На основе проведенного нами анализа психолого-педагогической и методической литературы по проблеме использования активных и интерактивных методов обучения при подготовке поваров-кондитеров мы сформулировали цель нашей опытно-экспериментальной работы, исходя из цели всего нашего исследования.

Цель нашей опытно-экспериментальной работы – экспериментальная проверка использования методов активного и интерактивного обучения в условиях образовательного учреждения среднего профессионального образования при подготовке поваров кондитеров.

Согласно цели опытно-экспериментальной работы, нами были поставлены следующие задачи:

1. Провести общее знакомство с контрольной и экспериментальной группами.
2. Выявить уровни учебной мотивации, профессионального интереса и креативности студентов, а также уровня успеваемости в группах на начальном этапе эксперимента.
3. Обосновать и апробировать реализацию комплекса уроков, с использованием методов активного обучения при подготовке технологов.
4. Разработать субъектам образовательного учреждения среднего профессионального образования рекомендации по использованию методов активного и интерактивного обучения при подготовке поваров-кондитеров.
5. Провести анализ результатов опытно-экспериментальной работы.

Экспериментальной базой нашего исследования явился Чебаркульский профессиональный техникум (ЧПТ), студенты специальности «повар-кондитер», группы 225-П и 221-К.

В группах 225-П и 221-К количество учащихся по специальности повар-кондитер 20 человек.

Область профессиональной деятельности выпускников: приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд и основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются: основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий; технологическое оборудование пищевого и кондитерского производства; посуда и инвентарь; процессы и операции приготовления продукции питания.

Обучающийся по профессии 19.01.17 повар-кондитер готовится к следующим видам деятельности:

- Приготовление блюд из овощей и грибов.
- Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.
- Приготовление супов и соусов.
- Приготовление блюд из рыбы.
- Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.
- Приготовление холодных блюд и закусок.
- Приготовление сладких блюд и напитков.
- Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

Перед началом проведения опытно-экспериментальной работы были выделены следующие этапы эксперимента:

1. констатирующий этап
2. формирующий этап

3. обобщающий этап

Таблица 1

Содержание этапов опытно-экспериментальной работы

№ п/п	Название этапа	Содержание этапа
1	Констатирующий	<ul style="list-style-type: none"> • общее знакомство с группами: контрольной и экспериментальной; • выявление положения дел в ЧПТ по использованию методов активного и интерактивного обучения при подготовке технологов, методом опроса студентов; • наблюдение за студентами, а также за ходом образовательного процесса; • выявление уровня учебной мотивации, профессионального интереса, творческого мышления и креативности студентов; • проведение контрольного среза (выявление уровня успеваемости в контрольной и экспериментальной группах) на начальном этапе.
2	Формирующий	<ul style="list-style-type: none"> • разработка и внедрение комплекса уроков теоретического и производственного обучения с использованием методов активного и интерактивного обучения при подготовке поваров, кондитеров; • разработка рекомендаций для преподавателей по использованию методов активного и интерактивного обучения; • проведение контрольного среза (выявление уровня успеваемости) в контрольной и

		<p>экспериментальной группах;</p> <ul style="list-style-type: none"> • выявление уровня мотивации, профессионального интереса, творческого мышления и креативности после проведения эксперимента;
3	Обобщающий	<ul style="list-style-type: none"> • анализ и обобщение результатов.

Цель констатирующего эксперимента – определение исходного состояния педагогической проблемы.

Формирующий эксперимент направлен на преобразование педагогической действительности в рамках выдвинутой исследователем гипотезы.

Обобщающий – анализ и обобщение всего эксперимента.

2.2 Разработка методических рекомендаций для проведения занятия с применением активных и интерактивных методов по профессиональному модулю

Тема программы: ПМ.03 «Приготовление супов и соусов»

Дисциплина: МДК 03.01 Технология приготовления супов и соусов

Профессия: «Повар, кондитер»

Тема урока: Технология приготовления заправочных супов (слайд 1)



Цель урока: Узнать, как готовится основные виды заправочных супов

Образовательная: формировать компетенции по технологии приготовления заправочных супов

ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары

ПК 3.2. Готовить простые заправочные супы

Развивающие: развивать интерес к учению, к профессиям в сфере общественного питания; развитие коммуникативных навыков. Развитие логического мышления, интеллектуальных умений и навыков; внимания, памяти, навыков культуры речи; развитие профессионально значимых качеств: компетентности, профессиональной мобильности, инициативности,

самодисциплины, способности к самоанализу и принятию ответственных решений.

Воспитательная: создать условия для творческой самореализации личности; формирование положительной мотивации обучения. формирование умения самостоятельно работать, стремление к эстетическому освоению мира, к изучению культурного наследия, умение работать в коллективе, преодоление неуверенности.

Тип урока: комбинированный

Методы обучения: объяснительно-иллюстративный с применением ИКТ, с постановкой открытых задач

Форма организации учебной работы: фронтально-групповая, индивидуальная

Учебно-методическое обеспечение урока: ФГОС; учебник, лекционный материал, рабочая программа дисциплины ПМ.03. Приготовление супов и соусов; календарно-тематический план дисциплины МДК.03.01. Технология приготовления супов и соусов интерактивная доска, ПК, мультимедийная презентация урока

Наглядный материал: презентация, иллюстрации супов, схемы приготовления супов.

Материально-техническое оснащение урока: компьютер, мультимедийный проектор, интерактивная доска

Межпредметные связи: товароведение продовольственных товаров, техническое оснащение и организация рабочего места, физиология питания. основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве.

План:

1. Орг. Момент. Сообщение темы, целей и задач урока- 2-3 мин.

2. Актуализация опорных знаний умений- 15 мин
3. Объяснение нового материала- 40 мин
4. Закрепление изученного- 25 мин
5. Подведение итогов, выставление оценок- 5 мин
6. Задание на дом- 2-3 мин

Ход урока:

1. Организационный момент

Приветствие (начало общения - первый ключ к сотрудничеству. Положительный настрой). Проверка готовности студентов и помещения к уроку. Организация внимания (обеспечить положительную обстановку для работы на уроке и психологически подготовить студентов к общению и предстоящему занятию): организовать внимание студентов группы на учебный материал, подлежащий повторению и усвоению.

1. Актуализация опорных знаний умений:

Мотивация студентов

Какие только блюда не готовят умелые руки поваров, при этом используя множество продуктов. О чём мы с вами сегодня будем вести речь, какую тему будем изучать? Давайте вспомним наш прошлый урок. С давних времен отсутствие этого блюда считалось свидетельством неблагополучия в семье. Врачи назначали эти блюда во время простуды и гриппа, им приписывают общеукрепляющее и профилактическое действие для ряда заболеваний. Эти блюда являются важной составной частью обеда. Они состоят из двух частей: жидкой (основы) и плотной (гарнира). В качестве жидкой основы используют бульон, отвары из круп, овощей. В жидкой части содержатся экстрактивные и

минеральные вещества, органические соединения, которые придают вкус, аромат и являются раздражителями пищеварительных желез. Поэтому они возбуждают аппетит и способствуют лучшему усвоению пищи. Для гарнира используют разнообразные продукты: овощи, грибы, крупы, бобовые и макаронные изделия, рыбу, мясо, птицу и др., которые содержат набор ценных пищевых веществ (слайд 2)

- Какие только блюда не готовят умелые руки поваров, при этом используя множество продуктов. О чём мы с вами сегодня будем вести речь, какую тему будем изучать? Давайте вспомним наш прошлый урок. С давних времен отсутствие этого блюда считалось свидетельством неблагополучия в семье. Врачи назначали эти блюда во время простуды и гриппа, им приписывают общеукрепляющее и профилактическое действие для ряда заболеваний.
- Для гарнира используют разнообразные продукты: овощи, грибы, крупы, бобовые и макаронные изделия, рыбу, мясо, птицу и др., которые содержат набор ценных пищевых веществ.

A collage of food images. On the left, a basket of fresh vegetables including cabbages, tomatoes, onions, and leafy greens. In the center, several bowls and spoons containing different types of grains and seeds. On the right, a piece of red meat (possibly beef or lamb) and a large, vibrant orange slice of salmon.

(Предположительный ответ СУПЫ)

Цель нашего занятия изучить классификацию и правила приготовления самой большой группы заправочных супов. (слайд 3)

ПРАВИЛЬНЫЙ ОТВЕТ – СУПЫ!!!



- Цель нашего занятия изучить классификацию и правила приготовления самой большой группы заправочных супов.

Давайте вспомним: (слайд 4)

ДАВАЙТЕ ВСПОМНИМ:



1. Перечислите виды бульонов?
2. Какой водой заливают кости для бульона? Обоснуйте.
3. Что образуется на поверхности бульона при закипании? Назовите причину
4. Режим варки бульона? (Почему не желательно бурное кипение?)
5. Что придаёт бульону мутность и салитый привкус?
6. Что кладут в бульон для ароматизации?
7. Какие питательные вещества содержится в жидкой части супа ?

1. Перечислите виды бульонов?

2. Какой водой заливают кости для бульона? Обоснуйте.

3. Что образуется на поверхности бульона при закипании? Назовите причину
4. Режим варки бульона? (Почему не желательно бурное кипение?)
5. Что придаёт бульону мутность и салитый привкус?
6. Что кладут в бульон для ароматизации?
7. Какие питательные вещества содержится в жидкой части супа?

2. Обобщение ответов обучающихся и переход к восприятию нового материала:

Молодцы, спасибо.

Вспомним классификацию супов (слайд 5)



Самой большой группой супов являются заправочные супы. Почему они так называются? Как вы думаете?

(Предполагаемые ответы студентов)

Заправочные супы (Слайд 6)

ЗАПРАВОЧНЫЕ СУПЫ



- Особенностью заправочных супов является то, что в бульоне, грибном отваре или воде проваривают картофель, овощи, крупы, бобовые, макаронные изделия. При этом образуются новые вкусовые и ароматические вещества, определяющие качество супов. Эти супы часто заправляют пассерованными овощами. Во многие супы добавляют пассерованную муку и томат. Супы, приготовленные на грибном отваре или воде, называются вегетарианскими. Продукты, которые вводят в супы в процессе их приготовления, называют гарнирами.

Особенностью заправочных супов является то, что в бульоне, грибном отваре или воде проваривают картофель, овощи, крупы, бобовые, макаронные изделия. При этом образуются новые вкусовые и ароматические вещества, определяющие качество супов. Эти супы часто заправляют пассерованными овощами. Во многие супы добавляют пассерованную муку и томат. Супы, приготовленные на грибном отваре или воде, называются вегетарианскими. Продукты, которые вводят в супы в процессе их приготовления, называют гарнирами.

А теперь давайте рассмотрим правила приготовления заправочных супов.

Обосновать для студентов правила приготовления заправочных супов с постановкой открытых задач (слайд 7)

ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЗАПРАВОЧНЫХ СУПОВ

- **Правило** - Бульон или отвар доводят до кипения.
- **Правило** - Подготовленные продукты закладывают в бульон или воду после их закипания в определенной последовательности, в зависимости от продолжительности варки так, чтобы они были доведены до готовности одновременно.
- **Правило** - После закладки в суп продукта, жидкость доводят до кипения, затем варят или закладывают другой продукт.
- **Правило** - После того как заложили продукт в жидкость без необходимости помешивать нельзя.
- **Правило** - Овощи нарезают соответственно установленной формы для каждого супа.
- **Правило** - Морковь, лук, томатное пюре перед закладкой в супы пассеруют. Пассерованные овощи закладывают в суп за 10-15 минут до готовности.
- **Правило** - Во многие супы (кроме картофельных, с крупами и макаронными изделиями) вводят пшеничную муку. Ее пассеруют без жира до светло-желтого цвета, охлаждают, разводят небольшим количеством холодного бульона или воды, процеживают и вводят в суп за 5—10 мин до окончания варки.
- **Правило** - Сваренные супы оставляют без кипения на 10-15 мин для того, чтобы они настоялись, жир всплыл на поверхность и сделался более прозрачным, а суп стал ароматным.

Правило - Бульон или отвар доводят до кипения.

Правило - Подготовленные продукты закладывают в бульон или воду после их закипания в определенной последовательности, в зависимости от продолжительности варки так, чтобы они были доведены до готовности одновременно. (Таблица дополнительный материал)

Почему? Если заложить продукты все вместе, ждать, когда сварится всё, то часть продуктов не просто разварится, а потеряет много питательных веществ, которые либо разрушаются, либо улетучиваются. Например, суп картофельный с фасолью. Фасоль варится час, а картофель – 20 минут. Значит, в жидкость закладываем фасоль, после 40 минут варки – картофель.

Комментарий - Это способствует инактивации ферментов, окисляющих витамины, в результате последние лучше сохраняются. Доливать воду или бульон в процессе варки не следует.

Необходимо строго придерживаться сроков варки продуктов, закладывать их в котел в определенной последовательности, так как при длительной варке теряется значительная часть витаминов, снижаются вкусовые свойства супов, а

картофель, овощи и другие продукты перевариваются, теряют форму. Сроки варки различных продуктов приводятся в Сборниках рецептов.

При варке супов, в которые входят соленые огурцы, квашеная капуста, щавель, уксус, в первую очередь закладывают картофель. И только через некоторое время – продукты, содержащие кислоту. Обусловлено это тем, что в кислой среде превращение протопектина в пектин происходит медленно и овощи плохо размягчаются. Необходимо, чтобы после закладки каждого вида продукта бульон снова быстро закипал.

Правило - После закладки в суп продукта, жидкость доводят до кипения, затем варят или закладывают другой продукт.

Почему? Некоторые продукты доходят до готовности в горячей воде (жидкости), а т. к. продуктов много и масса будет закипать долго, поэтому трудно засесть время варки. Соответственно, некоторые продукты переварятся. Например, картофель и капуста варятся 20 минут. Если мы зложим эти продукты вместе, то легко разваривающийся картофель переварится.

Правило - После того как зложили продукт в жидкость без необходимости помешивать нельзя.

Почему? Некоторые хрупкие продукты расквашиваются.

Приведите примеры, когда, наоборот, надо мешать. Надо перемешивать макаронные изделия, крупы, клёцки, пельмени, т. к. они слипнутся.

Правило - Овощи нарезают соответственно установленной формы для каждого супа.

Вспоминаем почему. Если овощи и другие продукты будут похожей формы, то суп удобно употреблять в пищу. Приведём примеры. Суп рисовый заправочный. Морковь и лук репчатый нарежем мелкими кубиками, а если нарежем, например, соломкой, то даже и не совсем красиво будет. Если суп картофельный, то форма нарезки разная в зависимости от дополнительных

продуктов, входящих в суп. Например, если входит крупная лапша, то картофель нарезают брусочками, остальные овощи – соломкой. Если в суп входят макаронные изделия в виде ракушек, то картофель нарезают средними кубиками, а остальные овощи – мелкими кубиками.

Ситуация Вы нарезали картофель в суп картофельный с вермишелью соломкой, а картофель при варке весь развалился. Причины? Ваши действия?

Предполагаемые ответы. Картофель слишком тонко нарезали, надо было нарезать брусочками. Т. к. этот суп неприглядно выглядит, то из него можно сделать суп-пюре.

Ситуацию можно сформулировать иначе. При варке картофельного супа с вермишелью картофель развалился. Причины? Кроме предыдущего ответа, могут быть такие варианты. У нас такой сорт картофеля, который, дойдя до готовности, разваливается, поэтому для такого супа надо брать картофель более плотной консистенции. Картофель переварили.

Правило - Морковь, лук, томатное пюре перед закладкой в супы пассеруют. Пассерованные овощи закладывают в суп за 10-15 минут до готовности.

Комментарий: Это улучшает вкусовые качества и внешний вид супа. Жира для пассерования берут 10–15% массы овощей. Температура его не должна превышать 110°C.

При пассеровании моркови каротин растворяется в жире, благодаря чему лучше усваивается, а суп приобретает красивую оранжевую окраску. Кроме каротина, в жире растворяются эфирные масла моркови. В таком состоянии они хорошо сохраняются при варке супов и придают им приятный вкусовой оттенок и аромат.

При пассеровании лука в жире растворяются эфирные масла, кроме того, из него удаляются дисульфиды – вещества, обладающие жгучим вкусом и слезоточивым действием.

Овощи рекомендуется пассеровать порознь. В небольшом количестве их можно пассеровать в одной посуде, причем сначала в течение 5 мин пассеруют лук, затем добавляют морковь и прогревают их вместе еще 15 мин. При пассеровании овощи доводят до полуготовности. Закладывают их в суп за 10–15 мин до окончания варки.

При пассеровании томатного пюре в жире растворяются каротин и ликопин (вещества из группы каротиноидов). Кроме того, снижается кислотность, удаляется запах сырости, образуются новые ароматические вещества. Томатное пюре пассеруют на жире отдельно 15–20 мин или добавляют к овощам перед окончанием их пассерования.

Правило - Во многие супы (кроме картофельных, с крупами и макаронными изделиями) вводят пшеничную муку. Ее пассеруют без жира до светло-желтого цвета, охлаждают, разводят небольшим количеством холодного бульона или воды, процеживают и вводят в суп за 5–10 мин до окончания варки. **Комментарий** Мучная пассеровка придает супам нужную консистенцию и является стабилизатором витамина С. Или можно добавить протертый картофель за 10-15 минут до окончания варки.

Правило - Варят супы при слабом кипении и при приоткрытой крышке.

Почему? (Предполагаемые ответы) **Комментарий** При бурном кипении вместе с паром улетучиваются ароматические вещества, бурное кипение увеличивает потери витамина С, эфирных масел, способствует омылению жиров некоторые продукты сильно развариваются, изменяя форму. При плотно закрытой крышке (если только она не будет закрыта герметически), суп может «убежать».

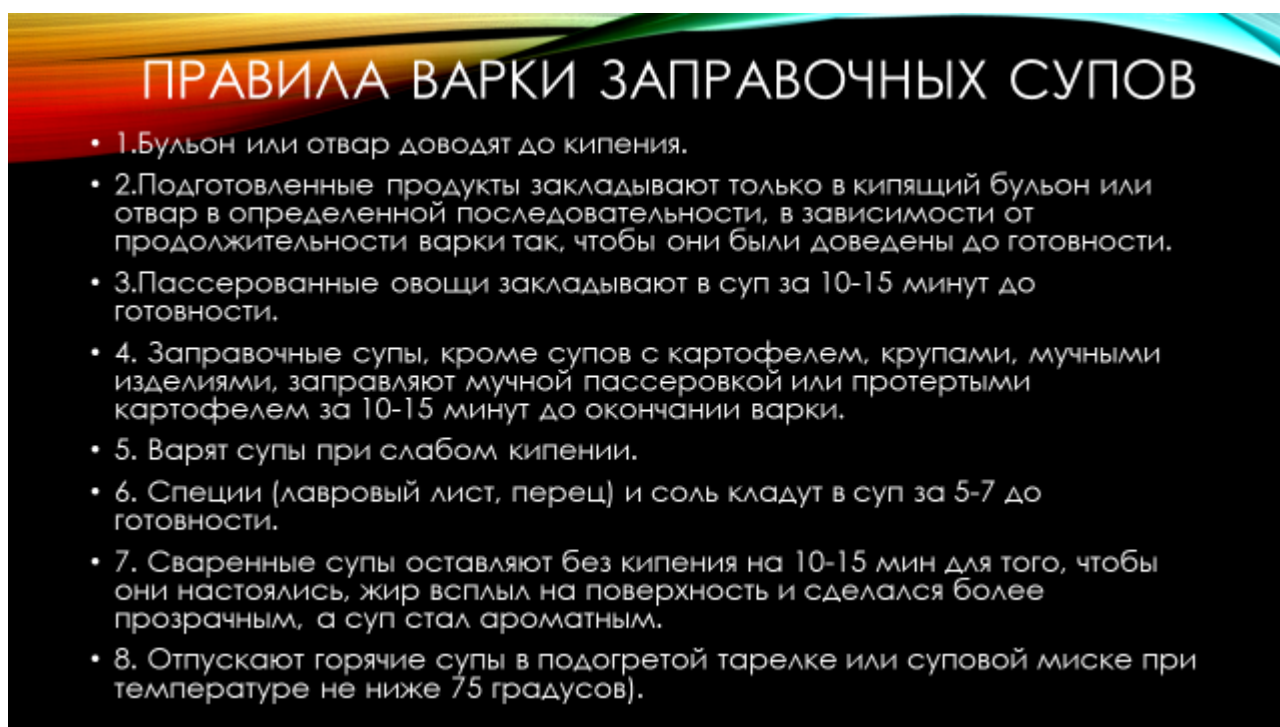
Правило - Сваренные супы оставляют без кипения на 10-15 мин для того, чтобы они настоялись, жир всплыл на поверхность и сделался более прозрачным, а суп стал ароматным.

Комментарий: Вначале кладут прогретые в бульоне кусочки мяса, птицы, рыбы, наливают суп, посыпают мелко нарезанной зеленью (2–3 г на порцию).

Если супы отпускают со сметаной, то ее кладут в тарелку с супом или подают в соуснике отдельно. Норма отпуска супа может быть 500, 400, 300 или 250 г в зависимости от спроса потребителей.

(Студенты делают краткий конспект правил варки заправочных супов)

(слайд 9)



1. Бульон или отвар доводят до кипения.

2. Подготовленные продукты закладывают только в кипящий бульон или отвар в определенной последовательности, в зависимости от продолжительности варки так, чтобы они были доведены до готовности.

3. Пассерованные овощи закладывают в суп за 10-15 минут до готовности.

4. Заправочные супы, кроме супов с картофелем, крупами, мучными изделиями, заправляют мучной пассеровкой или протертым картофелем за 10-15 минут до окончания варки.

5. Варят супы при слабом кипении.

6. Специи (лавровый лист, перец) и соль кладут в суп за 5-7 до готовности.

7. Сваренные супы оставляют без кипения на 10-15 мин для того, чтобы они настоялись, жир всплыл на поверхность и сделался более прозрачным, а суп стал ароматным.

8. Отпускают горячие супы в подогретой тарелке или суповой миске при температуре не ниже 75 градусов).

Рассказ преподавателя: технология приготовления заправочных супов

Что касается некоторых супов в кулинарной сокровищнице мира, то им можно было бы смело присвоить дворянский титул, настолько они вкусны и ароматны. В этой почетной гвардии супов особое место занимают наши, отечественные. Так и хочется сказать: "Его величество борщ", "Ее превосходительство селянка", "Их благородие кислые суточные щи"...

Щи (слайд 10)



ЩИ.

- Готовят их из свежей и квашеной белокочанной капусты, савойской капусты, щавеля, шпината. Их варят на костном, мясо-костном бульонах, отварах (грибном, овощном, крупяном), отпускают с различными мясными продуктами, гусем, уткой, шпиком. Щи из квашеной капусты, кроме того, готовят на рыбном бульоне, подают со сметками, хамсой, тюлькой соленой.
- Квашеную капусту для щей предварительно тушат. Для этого крупные куски ее дополнительно шинкуют или рубят, затем кладут в котел, наливают бульон (20–30% массы капусты), добавляют томатное пюре, жир и тушат 1,5–2 ч. Морковь, корень петрушки, лук шинкуют соломкой или нарезают мелкими кубиками (если капуста была рубленой), пассеруют и добавляют в капусту за 10–15 мин до окончания тушения. В кипящий бульон или воду кладут тушеную капусту с овощами, варят 25–30 мин, добавляя разведенную водой или бульоном мучную пассеровку, соль, специи и варят еще 5–10 мин.

Готовят их из свежей и квашеной белокочанной капусты, савойской капусты, щавеля, шпината. Их варят на костном, мясо-костном бульонах, отварах (грибном, овощном, крупяном), отпускают с различными мясными продуктами,

гусем, уткой, шпиком. Щи из квашеной капусты, кроме того, готовят на рыбном бульоне, подают со сметками, хамсой, тюлькой соленой.

Квашеную капусту для щей предварительно тушат. Для этого крупные куски ее дополнительно шинкуют или рубят, затем кладут в котел, наливают бульон (20–30% массы капусты), добавляют томатное пюре, жир и тушат 1,5–2 ч. Морковь, корень петрушки, лук шинкуют соломкой или нарезают мелкими кубиками (если капуста была рубленой), пассеруют и добавляют в капусту за 10–15 мин до окончания тушения. В кипящий бульон или воду кладут тушеную капусту с овощами, варят 25–30 мин, добавляя разведенную водой или бульоном мучную пассеровку, соль, специи и варят еще 5–10 мин.

Борщи (слайд 11)



БОРЩИ

- Основной составной частью борщей является свекла. Почти во все разновидности борщей входит капуста (свежая или квашеная), а во многие – и картофель. Кроме того, при приготовлении борщей используют лук, морковь, белые коренья, томатное пюре. Такой набор овощей обеспечивает особые вкус и аромат блюд. Очень ценен минеральный состав борщей: соотношение соединений кальция и фосфора в них близко к оптимальному, а по содержанию микроэлементов они значительно превосходят другие заправочные супы.
- Пигменты свеклы (бетацианы) не только придают блюдам красивую окраску, но и биологически активны.
- Тушение шинкованной свеклы с уксусом способствует сохранению окраски, но удлинит сроки тепловой обработки. Объясняется это тем, что в кислой среде замедляется переход протопектина в пектин и, следовательно, размягчение овощей.

Основной составной частью борщей является свекла. Почти во все разновидности борщей входит капуста (свежая или квашеная), а во многие – и картофель. Кроме того, при приготовлении борщей используют лук, морковь, белые коренья, томатное пюре. Такой набор овощей обеспечивает особые вкус и аромат блюд. Очень ценен минеральный состав борщей: соотношение

соединений кальция и фосфора в них близко к оптимальному, а по содержанию микроэлементов они значительно превосходят другие заправочные супы.

Пигменты свеклы (бетацианы) не только придают блюдам красивую окраску, но и биологически активны. Важнейший из них – бетанин – неустойчив при нагревании и поэтому, чтобы он не разрушился при варке борщей, необходимо соблюдать ряд правил. Шинкованную свеклу перед закладкой в бульон тушат с небольшим количеством жидкости. Это обеспечивает высокую концентрацию бетанина и сохранение окраски продукта. Пигмент более устойчив в кислой среде, поэтому при тушении свеклы добавляют уксус, томатное пюре.

Если свекла слабо окрашена, то для того, чтобы сохранить окраску, ее варят целиком или запекают, а затем уже очищают, нарезают и закладывают в бульон. При таком способе подготовки свеклы пигмент имеет более высокую концентрацию и лучше сохраняется при тепловой обработке. Иногда приготавливают свекольную краску: часть свеклы или хорошо промытые ее очистки измельчают, заливают водой, добавляют уксус, доводят до кипения и настаивают около 30 мин. Краску процеживают и добавляют в борщ.

Тушение шинкованной свеклы с уксусом способствует сохранению окраски, но удлиняет сроки тепловой обработки. Объясняется это тем, что в кислой среде замедляется переход протопектина в пектин и, следовательно, размягчение овощей.

Рассольники (слайд 12)



РАССОЛЬНИКИ

- Обязательная составная часть рассольников – соленые огурцы. Их нарезают соломкой или ромбиками и припускают в небольшом количестве воды или бульона в течение 15 мин. Предварительно очищают грубую кожу и удаляют крупные семена. Рассольники готовят на костном, мясо-костном, курином, рыбном бульонах, на грибном отваре, вегетарианскими. Отпускают с мясом, птицей, субпродуктами птицы (потрохами), почками, грибами, рыбой. Для большинства рассольников используют много белых корней. Картофель для рассольников нарезают брусочками или дольками; коренья, лук, капусту – соломкой.
- Для придания рассольнику более острого вкуса добавляют за 5–10 мин до окончания варки процеженный и прокипяченный рассол. Рассольники, за исключением рассольника на рыбном бульоне, подают со сметаной.
- К рассольникам на мясных бульонах можно подать ватрушки, а на рыбном – расстегаи.

Обязательная составная часть рассольников – соленые огурцы. Их нарезают соломкой или ромбиками и припускают в небольшом количестве воды или бульона в течение 15 мин. Предварительно очищают грубую кожу и удаляют крупные семена. Рассольники готовят на костном, мясо-костном, курином, рыбном бульонах, на грибном отваре, вегетарианскими. Отпускают с мясом, птицей, субпродуктами птицы (потрохами), почками, грибами, рыбой. Для большинства рассольников используют много белых корней. Картофель для рассольников нарезают брусочками или дольками; коренья, лук, капусту – соломкой.

Для придания рассольнику более острого вкуса добавляют за 5–10 мин до окончания варки процеженный и прокипяченный рассол. Рассольники, за исключением рассольника на рыбном бульоне, подают со сметаной.

К рассольникам на мясных бульонах можно подать ватрушки, а на рыбном – расстегаи.

Солянки (слайд 13)



СОЛЯНКИ

- Солянки готовят на бульонах: мясо-костном, рыбном, из птицы, а также на грибном отваре. По составу гарнира супы этой группы отличаются от других не только солеными огурцами, томатным пюре, репчатым луком, но и острым специфическим вкусом, который придают каперсы, маслины, оливки и лимон.
- Огурцы, очищенные от грубой кожицы и зрелых семян, припускают в течение 15 мин. Репчатый лук тонко шинкуют и пассеруют на сливочном или топленом масле либо на маргарине. Томатное пюре пассеруют отдельно или вводят в пассерованный до полуготовности лук (пассерованный лук с томатом иногда называют соляночным брезом). Отварные мясопродукты (говядину, ветчину, сосиски, почки, телятину) нарезают тонкими ломтиками.
- Рыбу семейства осетровых (с кожей без хрящей или без кожи и хрящей) нарезают по 1–2 кусочка на порцию, ошпаривают в течение 1 мин, затем промывают. Рыбу с костным скелетом разделяют на филе с кожей без костей, нарезают по 1–2 кусочка на порцию. Можно использовать филе, выпускаемое промышленностью (окунь морской, треска, зубатка и т. д.).
- Солянку из подготовленных продуктов можно приготовить очень быстро, что позволяет отпускать эти супы преимущественно как заказные, в порционных мисках.

Эти супы готовят на концентрированных бульонах, богатых экстрактивными веществами, так как все предусмотренные рецептурой продукты (мясо, сосиски, ветчину, птицу, рыбу) проваривают в том же бульоне.

Солянки готовят на бульонах: мясо-костном, рыбном, из птицы, а также на грибном отваре. По составу гарнира супы этой группы отличаются от других не только солеными огурцами, томатным пюре, репчатым луком, но и острым специфическим вкусом, который придают каперсы, маслины, оливки и лимон.

Огурцы, очищенные от грубой кожицы и зрелых семян, припускают в течение 15 мин. Репчатый лук тонко шинкуют и пассеруют на сливочном или топленом масле либо на маргарине. Томатное пюре пассеруют отдельно или вводят в пассерованный до полуготовности лук (пассерованный лук с томатом иногда называют соляночным брезом). Отварные мясопродукты (говядину, ветчину, сосиски, почки, телятину) нарезают тонкими ломтиками.

Рыбу семейства осетровых (с кожей без хрящей или без кожи и хрящей) нарезают по 1–2 кусочка на порцию, ошпаривают в течение 1 мин, затем промывают. Рыбу с костным скелетом разделяют на филе с кожей без

костей, нарезают по 1–2 кусочка на порцию. Можно использовать филе, выпускаемое промышленностью (окунь морской, треска, зубатка и т. д.).

Лимон очищают от кожицы и нарезают кружочками. Маслины промывают. У оливок удаляют косточку, срезая с нее мякоть по спирали. Каперсы – нераспустившиеся почки цветов кустарника каперсника, в маринованном виде используют вместе с рассолом.

В кипящий бульон закладывают пассерованные лук и томатное пюре, припущенные огурцы, каперсы, подготовленные мясные или рыбные продукты, специи и варят 5–10 мин. При отпуске в солянку кладут маслины или оливки, кружочек лимона, в мясную солянку – сметану и посыпают рубленой зеленью петрушки. Солянки можно отпускать и без лимона. Некоторые кулинары рекомендуют вводить сметану не при отпуске, а заправлять ею солянку перед окончанием варки.

Солянку из подготовленных продуктов можно приготовить очень быстро, что позволяет отпускать эти супы преимущественно как заказные, в порционных мисках.

(Слайды 13, 14, 15 - подача заправочных супов)



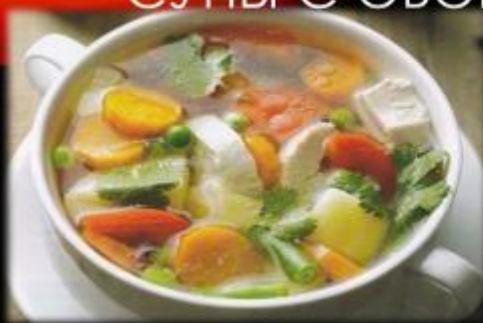


Преподаватель: Аппетитно! Изумительно! Восхитительно! Вкусно? Правда?

Супы с овощами и картофельные (слайд 16)

Ассортимент супов из картофеля и овощей очень разнообразен. Готовят их с крупами, макаронными изделиями и бобовыми.

СУПЫ С ОВОЩАМИ И КАРТОФЕЛЬНЫЕ



- Ассортимент супов из картофеля и овощей очень разнообразен. Готовят их с крупами, макаронными изделиями и бобовыми.
- Можно приготовить картофельные и овощные супы вегетарианские и на бульонах. Используют говядину, баранину, свинину, птицу, консервы,пельмени, бульонные кубики, рыбу, грибы, морепродукты. В супы на овощных отварах можно добавить горячее молоко, которое вливают в тарелку при отпуске или в котел в конце варки.
- Картофель и овощи нарезают брусочками, дольками, кубиками, ломтиками (кроме картофеля). Нарезка должна соответствовать основному продукту и быть однородной. Вместо томатного пюре лучше использовать свежие помидоры. При отпуске супы посыпают зеленью. Отдельно можно подать пирожки, кулебяку.

Можно приготовить картофельные и овощные супы вегетарианские и на бульонах. Используют говядину, баранину, свинину, птицу, консервы, пельмени, бульонные кубики, рыбу, грибы, морепродукты. В супы на овощных отварах можно добавить горячее молоко, которое вливают в тарелку при отпуске или в котел в конце варки.

Картофель и овощи нарезают брусочками, дольками, кубиками, ломтиками (кроме картофеля). Нарезка должна соответствовать основному продукту и быть однородной. Вместо томатного пюре лучше использовать свежие помидоры. При отпуске супы посыпают зеленью. Отдельно можно подать пирожки, кулебяку.

Супы с макаронными изделиями, домашней лапшой, крупой и бобовыми
(слайд 17)

СУПЫ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ, ДОМАШНЕЙ ЛАПШОЙ, КРУПОЙ, БОБОВЫМИ



- Для приготовления этих супов используют макароны, вермишель, лапшу, рожки, суповые засыпки, лапшу собственного производства, различные крупы и бобовые.
- Супы эти готовят на бульонах: мясо-костном, из птицы и грибном отваре, а также вегетарианскими.
- Морковь, лук, белые коренья для супов с макаронными изделиями нарезают соломкой или кубиками (для супов с фигурными изделиями), а для супов из круп и бобовых – кубиками. Морковь и лук пассеруют.
- Макароны изделия, особенно вермишель, при длительной варке и хранении деформируются, поэтому готовить супы с макаронными изделиями следует партиями с таким расчетом, чтобы реализовать их в течение 30–40 мин.

Для приготовления этих супов используют макароны, вермишель, лапшу, рожки, суповые засыпки, лапшу собственного производства, различные крупы и бобовые. Супы эти готовят на бульонах: мясо-костном, из птицы и грибном отваре, а также вегетарианскими. Морковь, лук, белые коренья для супов с макаронными изделиями нарезают соломкой или кубиками (для супов с фигурными изделиями), а для супов из круп и бобовых – кубиками. Морковь и лук пассеруют. Макароны изделия, особенно вермишель, при длительной варке и хранении деформируются, поэтому готовить супы с макаронными изделиями следует партиями с таким расчетом, чтобы реализовать их в течение 30–40 мин.

Краткий конспект ОСОБЕННОСТИ ПОДАЧИ И ОТПУСКА ГОРЯЧИХ СУПОВ (слайд 18)

КРАТКИЙ КОНСПЕКТ – ОСОБЕННОСТИ ПОДАЧИ И ОТПУСКА

- В зависимости от вида супов определяют посуду и способы их подачи. Супы подают в тарелке, в суповых мисках: в однопорционной суповой миске, поставленной на подстановочную тарелку, для одного посетителя, в супницах и суповых чашках;
- в многопорционной суповой миске для нескольких посетителей (приносит один официант на подносе);
- в многопорционной суповой миске на подносе для большой группы посетителей. Обслуживают не менее двух официантов; в супнице: «с руки», с помощью подсобного столика; в бульонной чашке.
- Супница - глубокая посуда с крышкой - не позволяет содержимому остыть и используется для подачи супа нескольким посетителям. Супницы, а также индивидуальные суповые чашки применяют в качестве альтернативы порционной подаче супа.

Индивидуальные чашки (иногда с крышками) можно использовать для обслуживания «в обнос», а супницы идеально подходят для обслуживания с предварительным порционированием на подсобном столе. Преимущество супницы заключается в том, что ее содержимое остается горячим при подаче на стол.

Закрепление изученного материала: (фронтальный опрос) (слайд 19)

ЗАКРЕПЛЕНИЕ ИЗУЧЕННОГО МАТЕРИАЛА.



1. Почему необходимо производить закладку продуктов при варке заправочных супов в определенной последовательности?
2. Назовите виды заправочных супов.
3. Что является характерной особенностью заправочных супов?
4. Назовите правила варки заправочных супов.

1. Почему необходимо производить закладку продуктов при варке заправочных супов в определенной последовательности?
2. Назовите виды заправочных супов.
3. Что является характерной особенностью заправочных супов?

4. Назовите правила варки заправочных супов.

Подведение итогов, выставление оценок:

Благодарю обучающихся за работу. Оглашаю оценки. Отметить лучшие ответы и активных учащихся.

Задание на дом: Изучить классификацию и правила приготовления заправочных супов. Заполнить таблицу «Требования к качеству заправочных супов. (слайд 20)

Требования к качеству заправочных супов:

Наименование супа	Внешний вид	Запах	Цвет
-------------------	-------------	-------	------

ЗАДАНИЕ НА ДОМ

- Изучить классификацию и правила приготовления заправочных супов. Заполнить таблицу «Требования к качеству заправочных супов»

Наименование супа	Внешний вид	Запах	Цвет
-------------------	-------------	-------	------

Подведение итогов занятия, рефлексия. (3 мин)

Метод «Синквейн»

Синквейн - прием, позволяющий в нескольких словах изложить учебный материал на определенную тему. Это специфическое стихотворение (без

рифмы), состоящее из пяти строк, в которых обобщена информация по изученной теме.

Слово «синквейн» происходит от французского, означающего «пять».

Цель данной технологии: добиться более глубокого осмысления темы.

Правила написания синквейна (слайд 21)

РЕФЛЕКСИЯ.

- **Синквейн** - прием, позволяющий в нескольких словах изложить учебный материал на определенную тему. Это специфическое стихотворение (без рифмы), состоящее из пяти строк, в которых обобщена информация по изученной теме.
- **Правила написания синквейна**
- Первая строка - одним словом обозначается тема (имя существительное).
- Вторая строка - описание темы двумя словами (имена прилагательные).
- Третья строка - описание действия в рамках этой темы тремя словами (глаголы, причастия).
- Четвертая строка - фраза из четырех слов, выражающая отношение к теме (разные части речи).
- Пятая строка - это синоним из одного слова, который повторяет суть темы.

1. Первая строка - одним словом обозначается тема (имя существительное).

2. Вторая строка - описание темы двумя словами (имена прилагательные).

3. Третья строка - описание действия в рамках этой темы тремя словами (глаголы, причастия).

4. Четвертая строка - фраза из четырех слов, выражающая отношение к теме (разные части речи).

5. Пятая строка - это синоним из одного слова, который повторяет суть темы.

Тема программы: ПМ.01. «Приготовление блюд из овощей и грибов».

Дисциплина: МДК 01.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов

Профессия: «Повар, кондитер»

Тема урока: Приготовление блюд из овощей.

Цель урока: Сформировать знания приготовления блюд из овощей и способы подачи блюд.

Образовательные задачи:

- способствовать формированию знаний первичной обработки овощей, оформление блюд, приготовление салатов;
- формировать знания об условиях, обеспечивающие максимальное сохранение витаминов и минеральных солей при обработке овощей.

Воспитательные задачи урока:

- содействовать развитию познавательного интереса учащихся к предмету;
- развивать навыки культурного поведения за столом.
- воспитывать инициативу, самостоятельность и творческого начала у учащихся;

Развивающие задачи урока:

- развивать умения учащихся работать с технологическими картами.
- развивать умения учащихся сравнивать и анализировать.

Формирование профессиональных компетенций:

- ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.
- ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

Методы обучения: Объяснительно-иллюстративный, репродуктивный,

Раздаточный материал: технологическая карты

Оборудование: компьютер, проекционная система

Программное обеспечение урока: программа работы с мультимедиа MS Power Point.

Тип занятия: изучение нового материала

Форма занятия: Обучающая игра

Продолжительность занятий: 1ч 20 мин

Методическое обеспечение урока:

- Справочный материал; книга «Вкусные блюда на каждый день», Москва –Эксмо-2011. стр.49.;
- *План урока и ход урока:*

1.Организационный момент

а) Добрый день. Давайте поверим отсутствующих.

Тема нашего сегодняшнего занятия – «Приготовление блюд из овощей»

(слайд 1)



2.Повторение:

2.1 Ответьте на вопросы. (слайд 2)

Повторение. Ответьте на вопросы!

1. Какие питательные вещества необходимы для организма человека? (белки, жиры, углеводы, минеральные соли и витамины.)
2. В чем заключается роль витаминов для организма человека? (способствуют укреплению нервной системы, улучшают общее состояние человека, увеличивают сопротивляемость организма инфекционным заболеваниям.)
3. Какой витамин называют витамином роста? (витамин А)
4. В каких продуктах содержится много витамина С? (капуста, лимон, черная смородина, шиповник, лук и чеснок).

- Какие питательные вещества необходимы для организма человека? (белки, жиры, углеводы, минеральные соли и витамины.)
- В чем заключается роль витаминов для организма человека? (способствуют укреплению нервной системы, улучшают общее состояние человека, увеличивают сопротивляемость организма инфекционным заболеваниям.)
- Какой витамин называют витамином роста? (витамин А)
- В каких продуктах содержится много витамина С? (капуста, лимон, черная смородина, шиповник, лук и чеснок).

3. Изучение нового материала:

3.1 Овощи и грибы содержат незначительное количество белков, являясь преимущественно носителями витаминов, минеральных веществ и растительных волокон.

Овощи обладают способностью стимулировать деятельность слюнных желез. Поэтому они широко используются для приготовления холодных закусок-салатов.

Основное назначение салатов - улучшать аппетит, способствовать выделению желудочного сока и усвоению пищи. Вот почему салаты предваряют трапезу и являются весьма важными и необходимыми блюдами. При этом они должны быть не только вкусными, но и красиво оформленными, ибо всегда нужно помнить, что глаза помогают есть.

-Что называется салатом? (учащиеся должны дать определение из рассказа учителя)

3.2. Салаты из овощей – вкусные и питательные закуски, они уместны на любом столе. Их делают из сырых и вареных овощей. (слайд 3)

Салаты из овощей.

- ▶ **Салаты из овощей** - вкусные и питательные закуски, они уместны на любом столе. Их делают из сырых и вареных овощей.



Современный словарь толкует слово «салат» как блюдо из мелко нарезанных овощей, мяса, рыбы, грибов, фруктов в холодном виде. Таким образом, подчеркивается две характерные особенности блюда:

- -мелко нарезанные блюда
- -холодные блюда.

Считается, что повар может испортить кашу, но салат - никогда.

Народная итальянская мудрость гласит: салат должны готовить четыре повара. - повар-скупец приправит салат уксусом, повар-философ - добавит соль, повар-мот - масло, а повар-художник - оформит блюдо. Вот эти четыре

шутливые заповеди желательно бы знать каждому, кто приступает к приготовлению салата, будь то для праздничного или для будничного стола.

3.3. Первичная обработка овощей. (слайд 4)



Первичная обработка заключается в переборке, сортировке, мойке, очистке, промывании и нарезке.

НАРЕЗКА: одинаково нарезанные по величине и форме овощи придают блюдам красивый вид. (слайд 5)



- брусочки и кубики- для приготовления овощных супов, рагу из овощей;
- кубики и ломтики- для приготовления сборного овощного салата, ломтиками овощи нарезают и для винегрета.
- соломка, кружочки, кольца – для приготовления закусок, салатов.

3.4. Приспособления, используемые для нарезки овощей. (слайд 6)



- Овощерезка
- Ломтерезка
- Терка.

3.5. Заправка салата. (слайд 7)

- Сметана
- растительное масло
- майонез

Заправки для салатов

Сметана



Майонез



Растительное масло



3.6. Оформление салата: (слайд 8)

Оформление салатов



Оформляют салаты сначала уложив в салатник, украшают зеленью или продуктами, входящими в состав салата (слайд 9)

Оформление салатов

- ▶ Оформляют салаты сначала уложив в салатник, украшают зеленью или продуктами, входящими в состав салата.



3.7. Чтобы витамин С не разрушался, нужно (слайд 10)

Чтобы витамин С не разрушался, нужно

- ▶ Очищать и нарезать овощи ножом из нержавеющей стали.
- ▶ При очистке овощей снимать тонкий слой кожуры.
- ▶ Очищенные овощи не держать долго в воде.



1. Очищать и нарезать овощи ножом из нержавеющей стали.
2. При очистке овощей снимать тонкий слой кожуры.
3. Очищенные овощи не держать долго в воде.

3.6. *Правила составления салата.* (слайд 11)

Правила составления салата

- ▶ 1. Продукты, использованные в салатах, должны быть совместимы во вкусовом отношении.
- ▶ 2. Каждому салату соответствует своя заправка.
- ▶ 3. Овощные салаты очень чувствительны к соли:
- ▶ От крепкого посола зелень быстро жухнет, она теряет не только свежий вид, но и вкус.
- ▶ 4. Салат должен быть сочным - это основное его достоинство.

1. Продукты, использованные в салатах, должны быть совместимы во вкусовом отношении.

2. Каждому салату соответствует своя заправка.

3. Овощные салаты очень чувствительны к соли:

От крепкого посола зелень быстро жухнет, она теряет не только свежий вид, но и вкус.

4. Салат должен быть сочным - это основное его достоинство.

3.7. *Требования к качеству салатов.* (слайд 12)

- Нарезка овощей должна быть одинаковой и соответствовать виду салата.
- Зелень, используемая для салата, не должна быть вялой, пожелтевшей или потемневшей.
- Вкус, запах и цвет овощей должны соответствовать овощам, входящих в состав салата.
- Срок хранения незаправленных салатов в холодильнике не более 12 часов, заправленные - не более 6 часов.

Требования к качеству салатов

- ▶ Нарезка овощей должна быть одинаковой и соответствовать виду салата.
- ▶ Зелень, используемая для салата, не должна быть вялой, пожелтевшей или потемневшей.
- ▶ Вкус, запах и цвет овощей должны соответствовать овощам, входящих в состав салата.
- ▶ Срок хранения незаправленных салатов в холодильнике не более 12 часов, заправленные - не более 6 часов.

3.7. Санитарно- гигиенические требования (слайд 13)

Санитарно-гигиенические требования

- ▶ Необходимо готовить пищу в специальной одежде. Руки должны быть тщательно вымыты с мылом, ногти коротко острижены, волосы убраны под косынку.
- ▶ Если овощи не подвергаются тепловой обработке, после мытья их ополаскивают кипяченой водой, чтобы на поверхности не осталось микробов.
- ▶ Нарезку сырых и варенных овощей надо производить на разных разделочных досках.
- ▶ Ножи должны быть подписаны и быть чистыми.



1. Необходимо готовить пищу в специальной одежде. Руки должны быть тщательно вымыты с мылом, ногти коротко острижены, волосы убраны под косынку.
2. Если овощи не подвергаются тепловой обработке, после мытья их ополаскивают кипяченой водой, чтобы на поверхности не осталось микробов.

3. Нарезку сырых и варенных овощей надо производить на разных разделочных досках.
4. Ножи должны быть подписаны и быть чистыми.

А сейчас разделитесь по парам, и проведем эксперимент. Один учащийся будет ревизор второй зав. производством. Ревизор нагрянул с проверкой к вам на предприятие и ему не понравился процесс приготовления салатов в холодном цехе. (слайд 14) **Баскет-метод.**

Эксперимент

- ▶ Ревизор нагрянул с проверкой к вам на предприятие и ему не понравился процесс приготовления салатов в холодном цехе
- ▶ От ревизора вопросы касающиеся сан. норм, процесса готовки к зав. производству
- ▶ От зав. производства ответы на вопросы ревизора согласно нормам хранения и способам производства.

От ревизора вопросы касающиеся сан. норм, процесса готовки к зав. производству

От зав. производства ответы на вопросы ревизора согласно нормам хранения и способам производства.

6. Закрепление: (слайд 15)

Ответы записывают в тетрадь.

Вопросы:

Из каких продуктов готовят салаты?

Чем отличается салат от винегрета?

Почему при приготовления салата из сырых овощей их моют кипяченной водой?

Какие виды нарезок вы использовали при приготовления вашего салата?

Почему при очистке овощей снимают тонкий слой кожуры?

Почему нельзя держать овощи долго в воде?(см. приложения)

Закрепление пройденного материала

Вопросы:

- ▶ Из каких продуктов готовят салаты?
- ▶ Чем отличается салат от винегрета?
- ▶ Почему при приготовления салата из сырых овощей их моют кипяченной водой?
- ▶ Какие виды нарезок вы использовали при приготовления вашего салата?
- ▶ Почему при очистке овощей снимают тонкий слой кожуры?
- ▶ Почему нельзя держать овощи долго в воде?

1. Задание: (слайд 16)

Закрепление пройденного материала

- ▶ Задание:
- ▶ Определите последовательность механической обработки овощей, обозначая этапы работы.
- ▶ Очистка- ____; сортировка- ____; нарезка- ____; переборка- ____;
- ▶ промывка - ____; мойка- ____;
- ▶ Например: очистка-3 переборка-?...

Определите последовательность механической обработки овощей, обозначая этапы работы.

Очистка- ____; сортировка- ____; нарезка- ____; переборка- ____;
промывка - ____; мойка- ____;

Например: очистка-3 переборка-?...

На следующем занятии мы проверим эти задания.

7. Домашнее задание: (слайд 17)

Домашнее задание

- ▶ Составить технологическую схему любого овощного салата.
- ▶ Творческое задание - составить кроссворд или анаграмму по данной теме.

1. Составить технологическую схему любого овощного салата.
2. творческое задание – составить кроссворд или анаграмму по данной теме.

8. Итог урока. Рефлексия (слайд 18)

Рефлексия

- ▶ В самом начале занятия на доске написано слово «САЛАТЫ». По ходу изучения материала мы добавляли свои мысли и определения.
- ▶ Сейчас мы систематизируем весь материал и у нас получится примерная кластер-схема.

Использование приема кластер. При его создании не стоит бояться излагать и фиксировать все, что приходит на ум, даже если это просто ассоциации или предположения. В ходе работы неверные или неточные высказывания могут быть исправлены или дополнены. Учащиеся могут смело дать волю воображению и интуиции, продолжая работу до тех пор, пока не закончатся все идеи. Не стоит бояться значительного количества смысловых единиц, нужно попытаться составить как можно больше связей между ними. В процессе анализа все систематизируется и станет на свои места.

В самом начале занятия на доске написано слово «САЛАТЫ». По ходу изучения материала учащиеся добавляли свои мысли и определения.

Сейчас мы систематизируем весь материал и у нас получится примерная кластер-схема. (слайд 19)

Схема - кластер



Урок окончен. Спасибо за внимание. (слайд 20)

Спасибо за внимание!!!

2.3 Анализ результатов экспериментальной работы

Для определения эффективности формирующего эксперимента был проведен обобщающий эксперимент. Цель эксперимента – проверить и сравнить результаты формирующего и констатирующего этапа в контрольной и экспериментальной группах.

Инструментарием для оценки экспериментальной работы являлись: контрольные срезы на уроках по дисциплине «МДК 01.01» и «МДК 03.01» и на

уроках производственного обучения, а также разработанная нами анкета по выявлению профессионального интереса у студентов.

При обработке данных констатирующего и контрольного эксперимента, в ходе исследования в контрольной и экспериментальной группах, у нас получились следующие результаты:

Рис. № 1. Уровень усвоения знаний в экспериментальной группе на обобщающем этапе эксперимента на уроках производственного обучения

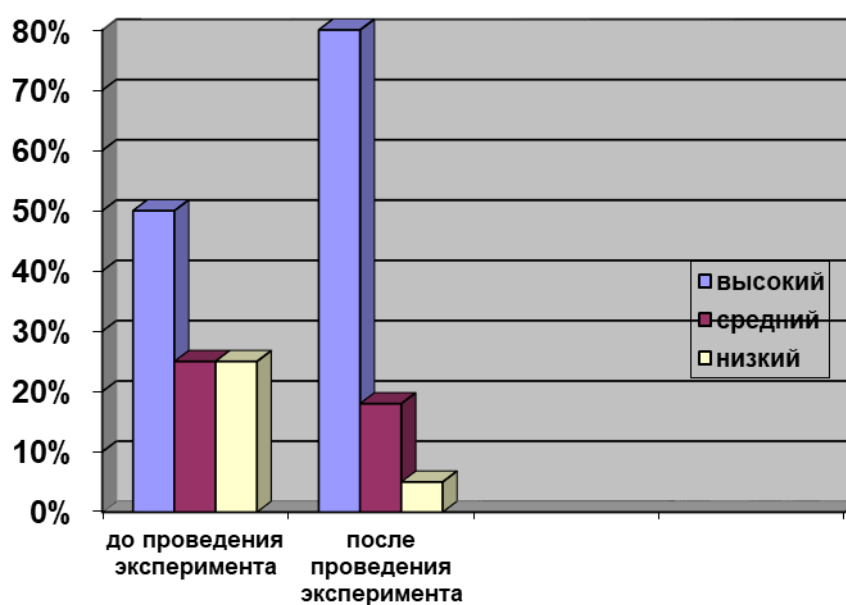


Рис. № 2. Уровень усвоения знаний в экспериментальной группе на обобщающем этапе эксперимента на уроках теоретического обучения

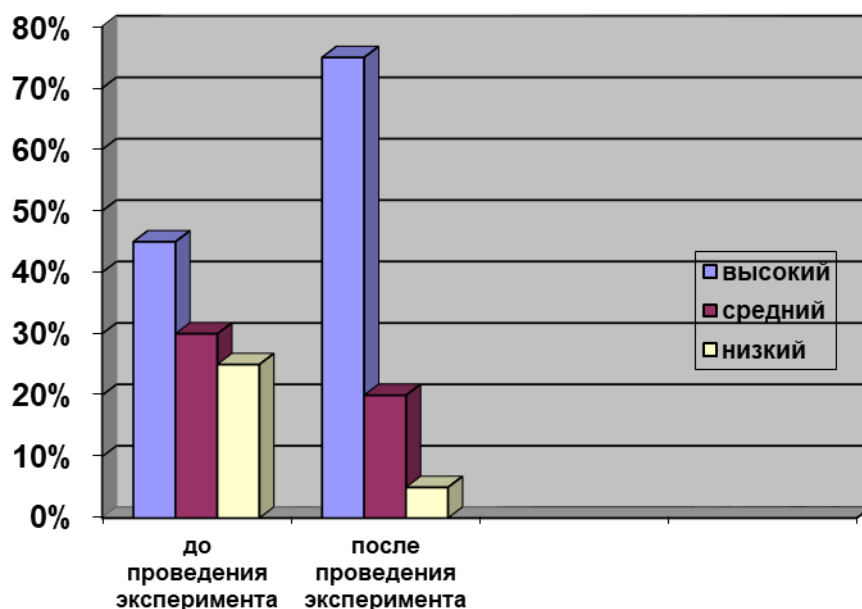


Таблица 11

Профессиональный интерес в контрольной и экспериментальной группах до проведения эксперимента

Вопросы анкеты	Вам нравятся уроки по спецдисциплинам? эмоции		Вы готовы дополнительно заниматься по спецдисциплинам, чтобы стать мастером своего дела? воля		Сможете ли вы использовать в будущей профессии умения и навыки, полученные на уроках спецдисциплин ? интеллект	
	Да	Нет	Да	Нет	Да	Нет
Группа/ответ						
221-П	15- 75%	5-25 %	12-60%	8- 40%	16-80%	4-20%
225-К	16- 80%	4-20 %	14-70%	6- 30%	16- 80%	4-20 %
Группа	Средний показатель процента положительных ответов (%)					
221-П	51					
225-К	53					

Таблица 12

Профессиональный интерес в контрольной и экспериментальной группах после проведения эксперимента:

Вопросы анкеты	Вам нравятся уроки по спецдисциплинам? эмоции		Вы готовы дополнительно заниматься по спецдисциплинам, чтобы стать мастером своего дела? воля		Сможете ли вы использовать в будущей профессии умения и навыки, полученные на уроках спецдисциплин ? интеллект	
	Да	Нет	Да	Нет	Да	Нет
Группа/ответ						
221-П	15- 75%	5-25 %	12-60%	8- 40%	16-80%	4-20%
225-К	19- 95%	1-5 %	18-80%	2- 10%	18- 90%	2-10 %
Группа	Средний показатель процента положительных ответов (%)					
221-П	63					
225-К	92					

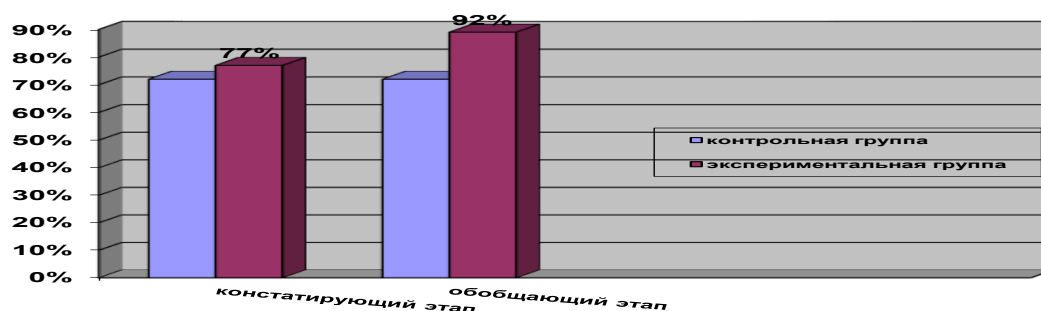


Рис 3. Средний показатель уровня профессионального интереса в контрольной и экспериментальной группах до и после проведения эксперимента

Таким образом, из полученных результатов в ходе нашего исследования можно сделать вывод, что профессиональный интерес в контрольной группе остался неизменным, а в экспериментальной группе возрос на 29%, вследствие использования методов активного и интерактивного обучения на уроках теоретического и производственного обучения в процессе обучения поваров, кондитеров.

При подведении итогов нами было отмечено позитивное влияние методов активного и интерактивного обучения на развитие положительной мотивации, способствующее повышению интереса не только к выполняемой работе, но и к изучаемому предмету в целом. Большинство студентов проявляли высокую активность не только на самом занятии, но и при подготовке к нему. При выполнении заданий отмечалось стремление добиться своей цели, сосредоточенность.

Таким образом, можно констатировать, что по результатам выполнения всех проверочных заданий студенты контрольной и экспериментальной групп демонстрируют заметные различия по основным параметрам. У студентов экспериментальной группы более развиты познавательные процессы, они умеют анализировать, сравнивать, отбирать информацию, контролировать и корректировать работу, переносить имеющиеся знания и умения в новую ситуацию. В экспериментальной группе студенты демонстрируют интерес к познанию и поисково-творческой деятельности, они активны и инициативны в работе, не боятся самостоятельно искать ответы на вопросы. Налицо также и эмоционально-волевая направленность, учащиеся стремятся доводить начатое дело до конца, умеют исправлять и не боятся переделывать работу, если обнаруживают ошибки. Особенно ценно, что студенты, прошедшие через систему опытно-экспериментального обучения, умеют самостоятельно ориентироваться в информационном пространстве, оценивать предлагаемую информацию, отбирать и при необходимости пополнять ее.

Обобщая полученные результаты, следует отметить, что применение методов активного и интерактивного обучения в образовательном процессе позволило большинству студентов перейти на высокий уровень активности.

В ходе нашего исследования и после проведения опытно-экспериментальной работы, нами были составлены следующие рекомендации для преподавателей ГБОУ СПО (ССУЗ) «ЧПТ» по использованию методов активного и интерактивного обучения при подготовке поваров, кондитеров.

Рекомендации.

1. Для формирования профессиональных умений и навыков, активизации познавательной деятельности студентов, повышения их профессионального интереса, уровня учебной мотивации, уровня успеваемости использовать методы активного и интерактивного обучения.

2. Только разумное сочетание методов активного и интерактивного обучения с традиционными методами приводит к положительному результату.

3. Вместе с тем учебный процесс нельзя перенасыщать «активными и интерактивными методами».

4. Для реализации задач подготовки технологов следует применять методы активного и интерактивного обучения систематически и целенаправленно.

5. При использовании групповых и коллективных форм организации работы со студентами необходимо учитывать индивидуальные особенности учебной группы и каждого студента в отдельности.

6. При использовании методов активного и интерактивного обучения необходимо учитывать уровень развития и подготовленности студентов, определяя индивидуальный подход к студентам.

7. С целью формирования профессиональных умений и навыков рекомендуем учитывать специфику содержания изучаемого материала, задач подготовки специалиста, времени, особенностей состава студентов, наличие средств обучения.

8. Целесообразно использование методов активного и интерактивного обучения при проведении практических занятий, так как студенту требуется время для включения в процесс, именно на практическом занятии отрабатываются профессиональные знания и умения, формируется профессиональная компетентность специалиста.

9. Использование рассмотренных нами методов активного и интерактивного обучения допускает их аналогичное использование по другим дисциплинам при подготовке технологов.

10. Использование методов активного и интерактивного обучения позволяет преподавателю создать положительный микроклимат в группе, что будет создавать атмосферу свободного общения на занятии.

Заключение

Рассмотрев проблему использования методов активного и интерактивного обучения при подготовке поваров, кондитеров, мы определили, что под методами активного и интерактивного обучения понимаются способы активизации учебно-познавательной деятельности студентов, которые побуждают их к активной мыслительной и практической деятельности в процессе овладения материалом, когда активен не только преподаватель, но активны и студенты.

Методы активного и интерактивного обучения направлены главным образом, на самостоятельное овладение студентами знаний в процессе активной познавательной деятельности.

Появление и развитие активных и интерактивных методов обучения обусловлено возникающими перед процессом обучения новыми задачами, состоящими в том, чтобы не только дать студентам знания, но и обеспечить формирование и развитие познавательных интересов и способностей, творческого мышления, умений и навыков самостоятельного умственного труда.

Широкое использование методов активного и интерактивного обучения, побуждающих к мыслительной и практической деятельности, причем с самого начала обучения, развивает столь важные интеллектуальные качества человека, обеспечивающие в дальнейшем его деятельное желание в постоянном овладении знаниями и применением их на практике.

Для методов активного и интерактивного обучения характерны следующие признаки: высокая степень включенности студентов в процесс обучения; их активность в процессе разных видов учебной деятельности; совпадение познавательных интересов преподавателя и студентов; коллективное форсирование усилий; наличие обратных связей в обучении; мотивация обучения не только лично, но и социально-значимая; возможность

моделирования целостного содержания будущей профессиональной деятельности благодаря формам обучения; повышенная эмоциональность студентов.

Проанализировав психолого-педагогическую литературу по использованию методов активного и интерактивного обучения, выявив особенности использования методов активного и интерактивного обучения при подготовке поваров, кондитеров в Чебаркульском профессиональном техникуме, мы пришли к выводу, что использование методов активного и интерактивного обучения, является одним из наиболее важных условий при подготовке высококлассных специалистов в данной области. На основе этого мы разработали и внедрили в образовательный процесс поваров, кондитеров Чебаркульского профессионального техникума комплекс уроков теоретического и производственного обучения с использованием методов активного и интерактивного обучения, а также разработали рекомендации преподавателям колледжа по использованию методов активного и интерактивного обучения при подготовке технологов.

В ходе нашего исследования мы провели опытно-экспериментальную работу по использованию методов активного и интерактивного обучения, влияющую на развитие профессионального интереса студентов, учебную мотивацию, креативности, повышения уровня успеваемости студентов по определенным предметам.

Подвели итоги нашего эксперимента и пришли к выводу, что обучение студентов по традиционной системе обучения с использованием методов активного и интерактивного обучения повышает уровни успеваемости, профессионального интереса, учебной мотивации и креативности студентов, при этом рационально сочетались традиционные методы и методы активного и интерактивного обучения.

В ходе проведенной нами опытно-экспериментальной работы выявлено, что при включении в образовательный процесс методов активного и интерактивного обучения уровень профессионального интереса в

экспериментальной группе возрос на 29%, уровень успеваемости студентов увеличился на 30 %, а уровень учебной мотивации на 35%, а в контрольной группе показатели остались неизменными.

Таким образом, цели и задачи нашего исследования были достигнуты.

Список использованной литературы

1. Абрамова, Г.С. Возрастная психология: Учебник для студентов вузов/ Г.С. Абрамова. Екатеринбург, 2012. - 190 с.
2. Алексеев, Н.Г. Организационно-деятельностная игра: возможности и области применения / Н.Г. Алексеев, Б.А. Злотник, Ю.В. Громыко. Вестник высшей школы. – М.: 20. – №7, 143 с.
3. Ананьев, Б.Г. Роль игровой деятельности ребенка в воспитании характера и воли / Б.Г. Ананьев; Избр. психологич. Труды, том 2. Под ред. А.А. Бодалева, Б.Ф. Ломова, И.В. Кузьмина. – М.: 2010. – 267 с.
4. Ахметов, Н.К., Хайдарова Ж.С. Игра как процесс обучения. А-А, 2013. 56 с.
5. Барсукова, Н.В., Блиц игры в системе преподавания педагогики. // Дошкольное воспитание №11 2011. 45 с.
6. Балаев, А.А. Активные и интерактивные методы обучения. М., 2012. 109 с.
7. Басова, Н.В. Педагогика и практическая психология. Ростов на Дону, 2013. 250 с.
8. Борисова, Н.В. Контекстное обучение в системе повышения квалификации // Непрерывное образование: методология и практика. Серис: в помощь слушателям факультета новых методов и средств обучения. М.: «Знание», 2013. 198 с.
9. Борисова, Н.В., Соловьева А.А. Игра в обучении лекторов. М.: «Знание», 2012. 96 с.
10. Брушлинский, А.В. Психология мышления и проблемное обучение. М., 2012. 435 с.
11. Вайсбург, А.А. Формирование у учащихся ПТУ устойчивого интереса к избранной профессии. – М.: Высшая школа, 2011. – 204с.
12. Вербицкий, А. А. Активное обучение в высшей школе: контекстный подход: Метод. пособие. – М.: Высш. шк., 2011. – 207 с.

13. Вербицкий, А.А. Деловая игра как метод активного обучения // «Современная высшая школа» №3. 2011. 246 с.
14. Вербицкий, А.А. Концепция знаково-контекстного обучения в вузе // «Вопросы психологии» № 5. 2011. 345 с.
15. Вербицкий, А.А. Психолого-педагогические особенности контекстного обучения. М.: «Знание», 2011. 260 с.
16. Вербицкий, А.А. Человек в контексте речи: формы и методы активного обучения. // Лекторское мастерство № 11 2012 / М. «Знание». 430 с.
17. Возрастная и педагогическая психология/ под ред. А.В. Петровского. - М.: Педагогика, 2012 – 288с.
18. Выготский, Л.С. Педагогическая психология М.: «Педагогика», 1934. 285 с.
19. Государственный Образовательный Стандарт Среднего Профессионального Образования / Государственные требования к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников по специальности 19.01.17 Повар, кондитер. 2013. 4 с.
20. Гибш, И.А. Активность учащихся как условие необходимое для повышения качества обучения. М., 2012. 180 с.
21. Гузеев, В.В. Методы и организационные формы обучения. М.: «Народное образование», 2013. 360 с.
22. Давыдов, В.В. Проблемы развивающего обучения. М., 2011. 205 с.
23. Дакупин, А.Г. Использование 2активныхметодов обучения // «Вестник высшей школы» № 8. 2012. 45 с.
24. Дидактика средней школы. / Под ред. Сластенина М.Н. М., 2012. 230 с.
25. Зимней, И.А. Педагогическая психология. М.: «Логос», 2011. 162 с.
26. Ильин, Е.П. Умение и навыки: нерешенные вопросы // «Вопросы психологии» № 2. 2013. 305 с.
27. Кирцер, Ю. М. Рисунок и живопись: Учебн. Пособие/Ю.М. Кирцер – 6-е изд., стер. – М.: Высш. Шк., 2011. – 272 с.

28. Кириллова, Г.Д. Теория и практика урока в условия развивающего обучения. М., 2014. 158 с.
29. Климов, В.П. Научное обеспечение // Образование и наука. Известия УрО РАО.-2014. - № 21 (32). – С. 135-148.
30. Кожуховская, С.М. Организация образования в колледже // Профессиональное образование. – 2013. - № 6.
31. Кожуховская, С.М. образование в системе НПО // Профессиональное образование. – 2014. - № 8.
32. Комплексная деловая игра. Под ред. Абрамова И.Г. и др. // «Мысль» М., 2000. 89 с.
33. Кудрявцев, В.Т. Проблемное обучение. М., 2011. 245 с.
34. Куписевич, Ч. Основы общей дидактики. М., 2012. 324 с.
35. Маршев, В.И., Лукаш Е.Н. Методы активного обучения управлению. Изд.: МГУ, 2012. 215 с.
36. Матюшкин, А.М. Активные проблемы психологии высшей школы. М., 2012. 348 с.
37. Матюшкин, А.М. Проблемы развития профессионально-теоретического мышления. М., 2013. 264 с.
38. Матюшкин, А.М. Проблемные ситуации в мышлении и обучении. М., 2011. 205 с.
39. Махмутов, М. И. Проблемное обучение. Основные вопросы теории. М., «Педагогика, 2011. – 368 с.
40. Морева, Н. А. Технологии профессионального образования: Учебн. пособие для студ. Высш. учебн. заведений / Н. А. Морева. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 432 с.
41. Панина, Т. С. Современные способы активизации обучения: Учебн. пособие для студ. Высш. учебн. заведений / Т.С. Панина, Л.Н. Вавилова; Под ред. Т. С. М. Паниной. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 176 с.
42. Педагогическая энциклопедия: / под ред. И.А. Каирова. – М.: Педагогика, 2000.- 546 с.

43. Педагогика / Под ред. Нойнера Г., Бабанского Ю.К. М., 2014. 435 с.
44. Педагогика / Под ред. Питкасиского П.И. М., 2012. 342 с.
45. Петровский, А.В., Ярошевский М.В. Психология. М., 2011. 394 с.
46. Платов, В. Я. Деловые игры: разработка, организация и проведение: Учебник. – М.: Профиздат, 2013. – 192 с.
47. Полат, Е. С. Теория и практика дистанционного обучения: Учебн. пособие для студ. высш. пед. учебн. заведений / Е.С. Полат, М. Ю. Бухаркина, М. В. Моисеева; Под ред. Е. С. Полат. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 416 с.
48. Проблема активности личности /Под ред. проф. Н.Ф. Добрынина. – М.: Эксмо, 2015. – 216с
49. Пряжников Н. С. Игровые профориентационные упражнения. Методическое пособие. – М.: Издательство «Институт практической психологии», Воронеж: НПО «МОДЭК», 2011. – 56 с.
50. Психологические проблемы профессионального обучения: /Сб. статей/. /Под. Ред. В.С. Филатова, В.Д. Шадрикова. - Ярославль, 2012.- 267 с.
51. Психология и педагогика / Под ред. Абульхамовой К.А., Васиной Н.В., Лаптева Л.Г., Слостенина В.А. М.: «Совершенство», 2013. 280 с.
52. Психология и педагогика. / Под ред. Николаенко В.Н., Залесов Г.Н., Андрюшина Т.В. и др. Москва – Новосибирск, 2012. 456 с.
53. Рубинштейн, С.Л. Проблемы общей психологии /под ред. Е.В. Шороховой. - М: Педагогика, 2011. – 423с.
54. Сатыбалдина, К., Тарасенко Р. Проблемное обучение как основа формирования творческого мышления студентов. А.-А., 2015. 132 с.
55. Сборник деловых игр, конкретных ситуаций и практических задач / Под ред. Матирко В.И. М.: «Высшая школа», 2014. 234 с.
56. Скаткин, М.Н. Проблемы современной дидактики. М., 2000. 215 с.
57. Смолкин, А.М. Методы активного обучения. М., 2013. 198 с.
58. Стефановская, Т.А. Технологии обучения педагогике в вузе. М., 2013. 430 с.

59. Столяренко Л. Д. Основы психологии. Практикум/ Ред.- сост. Л. Д. Столяренко. Ростов н/Д: изд-во «Феникс», 2012. – 576с.
60. Столяренко, Л.Д., Самыгин С.И. Психология и педагогика в вопросах и ответах. Москва – Ростов на Дону, 2011. Стр. 439
61. Теория и практика профессионального-педагогического образования: коллектив. моног. / под ред. Г. М. Романцева. Екатеринбург: Изд-во ГОУ ВПО «Рос. гос. проф.-пед. ун-т», 2011. Т. 1. 305 с.
62. Ткаченко, Е.В., Климов В.П. Дизайн-образование: концептуальные версии // Образование и наука. Известия УрО РАО. – 2011. - № 4.
63. Ткаченко, Е. В., Кожуховская, С. М. Концепции непрерывного дизайн-образования. – М.: Издательский центр НОУ «ИСОМ», 2012. – 44 с.
64. Филатов, О.К. Информатизация современных технологий обучения в высшей школе. Ростов на Дону, 2013. 200 с.
65. Философский словарь / Под ред. Фролова И.Т. М., 2014. 456 с.
66. Фридман, Л.Ф., Кулагина И.Ю. Психологический справочник учителя. М.,2013. 538 с.

Приложение

Приложение 1

Анкета для студентов

Учебное заведение _____

Ф.И.О. _____

1. Используются ли в вашем учебном процессе методы активного и интерактивного обучения?
2. Какие методы активного и интерактивного обучения вы считаете наиболее успешными в учебном процессе?
3. В каких случаях преподаватель должен использовать игру?
4. На каких этапах урока предпочтительнее на ваш взгляд использовать методы активного и интерактивного обучения или их элементы?
5. Какую цель вы чаще всего преследуете, используя дидактическую игру?
6. Считаете ли вы целесообразным использовать игру на уроке?
7. Каких результатов чаще всего вы хотите добиться и удаётся ли вам это сделать?
8. Любите ли вы игру на уроках?
9. Выполняете ли с интересом все правила игры?
10. В каких случаях не нужно применять игры?
11. На каких уроках методы активного и интерактивного обучения могут помешать учебному процессу?

**Контрольный срез на уроках производственного обучения
(на уровень усвоения знаний на констатирующем этапе эксперимента)**

1. Что такое «технология»?
 - а. Сами операции обработки, транспортировки, хранения, контроля, являющиеся частью производственного процесса.
 - б. Способы обработки изделий, выполняемые в определенном порядке.
 - в. Способы, методы, приемы, процессы, операции обработки.
 - г. Затраты времени на технологическую операцию.
2. Функции пищевых продуктов?
 - а. Строительная.
 - б. Энергетическая.
 - в. Эмоциональная.
 - г. Регуляторная.
3. Неусвояемые компоненты пищевых продуктов - это?
 - а. Клетчатка.
 - б. Балласт.
 - в. Белки.
 - г. Витамины.
 - д. Мин. вещества
4. Свойства белка, применяемые в пищевых технологиях?
 - а. Пенообразование.
 - б. Гелеобразование.
 - в. Денатурация.
 - г. Эмульгирование.
5. Свойства крахмала, применяемые в пищевых технологиях:
 - а. Пенообразование.
 - б. Декстринизация.
 - в. Денатурация.
 - г. Карамелитзация.

6. Какой витамин образуется в организме человека?
- а. С.
 - б. Аскорбиновая кислота.
 - в. Е.
 - г. D.
7. Написать технологическую последовательность обработки простого накладного кармана.
8. Какие вещества проявляют антиоксидантные свойства?
- а. Витамин С.
 - б. Селен.
 - в. Витамин Е.
 - г. Витамин D.
 - д. Витамин А.
9. Способы получения белковых пен:
- а. механический
 - б. микробиологический
 - в. Химический
 - г. термический
10. Пшеничную хлебопекарную муку подразделяют на сорта:
- а. Экстра.
 - б. Высший.
 - в. Крупчатка.
 - г. Первый.
 - д. Второй
 - е. Третий
 - ж. Обойная
11. Классификация макаронных изделий в зависимости от формы:
- а. Трубочатые.
 - б. Нитиобразные.
 - в. Лентообразные.
 - г. Фигурные.

12. Напишите пороки хлеба.
13. Классификация кондитерских изделий:
 - а. Сахарные.
 - б. Шоколадные.
 - в. Желейные.
 - г. Мучные.
 - д. Кремовые
 - е. Сливочные
14. Напишите виды пластования рыбы?
15. Напишите, какой цвет получается в результате взбивания белков миксером.

**Контрольный срез на уроках теоретического обучения
(на уровень усвоения знаний на констатирующем этапе эксперимента)**

1 вариант

1. Напишите процесс первичной подготовки грибов к жарке.
2. Виды грибов.
3. К какому виду грибов относятся лисички, рыжики, сыроежки, опята, грузди .
4. Сульфитирование картофеля это?
5. Помидоры, баклажаны, перец относятся к группе овощей.
6. Какие формы нарезки капусты Вы знаете?

2 вариант

1. Напишите процесс первичной подготовки овощей.
2. Напишите схему обработки репчатого лука.
3. Какие овощи перед фаршированием бланшируют.
4. Перечислите все корнеплоды.
5. Ревень это- .
6. Условия хранения сульфитированного очищенного картофеля?

**Контрольный срез на уроках теоретического обучения
(на уровень усвоения знаний после проведения эксперимента)**

1. Температура подачи мясных блюд:
 - А) 10-14°C
 - Б) 65°C
 - В) 75 °С
 - Г) 55 °С
2. К крупнокусковым п/ф относят
 - А) филе
 - Б) бифштекс
 - В) поджарка
 - Г) ростбиф
3. Бефстроганов нарезают из:
 - А) толстого и тонких краев
 - Б) пашины
 - В) лопатки
 - Г) грудинки
4. Обвалка - это
5. Форма котлет рубленых из мяса
 - А) округлая
 - Б) шарики
 - В) кирпичик
 - Г) овально приплюснутая
6. При первичной обработке птицу оттаивают:
 - А) в соленой воде
 - Б) в жарочном шкафу
 - В) на сковороде
 - Г) в воде
7. Блюдо люля- кебаб приготавливают из мяса:

- А) говядины, свинины
- Б) телятины
- В) баранины
- Г) козлятины

8. К жареным мясным блюдам относят?

9. К блюдам из субпродуктов относят:

- А) печень жареная
- Б) мозги фри
- В) рагу из птицы
- Г) поджарка

10. Ромштекс жарят:

- А) во фритюре
- Б) основным способом
- В) в гриле
- Г) на углях

11. В чем заключается пищевая ценность мяса?

12. В каком виде мясо поступает на п.о.п.?

13. Каковы признаки доброкачественности мяса?

14. Напишите кулинарное назначение частей передней четвертины туши

говядины:

15. Какие операции необходимо произвести после размораживания мяса перед нарезанием полуфабрикатов?

16. Какие части говядины используют для жаренья крупными кусками?

17. Какие части говядины используют для жаренья порционными кусками? А) зима

**Контрольный срез на уроках производственного обучения
(на уровень усвоения знаний после проведения эксперимента)**

Вопросы:

1. Какие полуфабрикаты приготавливают с фаршем с добавлением лука и яиц?
 - а) зразы рубленые, рулет; б) биточки рубленые; в) тефтели; г) котлеты «полтавские»
2. Вырезку используют порционными кусками для:
 - а) лангета, филе, бифштекса; б) антрекота, зраз отбивных; в) ромштекса, шницеля?
 - г) эскалопа?
3. В какой полуфабрикат из котлетной массы можно добавить рис вместо хлеба?
 - А) биточки б) шницель в) тефтели
4. В какие полуфабрикаты из рубленой массы добавляют шпик, нарезанный кубиками и чеснок?
 - А) шницель рубленый б) фрикадельки в) люля-кебаб г) котлета полтавская д) бифштекс
5. Какие полуфабрикаты готовят из котлетной массы?
 - А) люля-кебаб, б) бифштекс в) зразы рубленые г) шницель д) фрикадельки е) тефтели
6. По набору продуктов определите название полуфабриката?
 - а) рубленая масса, репчатый лук, сырые яйца
 - б) рубленая масса, шпик, чеснок
 - в) котлетная масса баранины, репчатый лук, баранье сало
 - г) рубленая масса, рис, лук репчатый
7. Из каких основных тканей состоит мясо?

8. Допишите схему механической кулинарной обработки мороженого мяса:

Размораживание-

9. Как и с какой целью обсушивают мясо?

10. Напишите кулинарное назначение частей задней четвертины туши говядины?

11. Перечислите приемы, используемые при приготовлении полуфабрикатов

12. Какие части говядины используют для жаренья мелкими кусками?

13. Какие полуфабрикаты нарезают мелким куском брусочками массой 5-7г?

а) поджарка б) гуляш в) шашлык г) бефстроганов

14. Толстый и тонкий край используют порционными кусками для:

а) лангета, филе, бифштекса; б) антрекота, ромштекса; в) зраз отбивных, шницеля?

15. какой полуфабрикат из котлетной массы панируют только в муке?

а) котлеты б) тефтели в) биточки

16. В какой полуфабрикат из рубленой массы добавляют бараний жир, репчатый лук?

а) шницель рубленый б) фрикадельки в) люля-кебаб г) котлета полтавская д) бифштекс

17. Из какой части свинины нарезают эскалоп?

18. Выберите правильный вариант ответа

Из какой части свиной туши нарезают гуляш?

А) грудинка; б) корейка; в) покромка; в) окорок.

19. Перечислите полуфабрикаты, которые нарезают из корейки?

20. Какой полуфабрикат нарезают из свиной грудинки с косточкой в виде кубиков массой 30-40г

А) плов; б) гуляш в) шашлык) г) рагу

ПМ.01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Тематический план профессионального модуля «Приготовление блюд из овощей и грибов»

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)		Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов (рассредоточенная)
			Всего, часов	в т.ч. и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 1	Раздел 1. Первичная обработка, нарезка и формовка традиционных видов овощей и плодов, подготовка пряностей и приправ	82	40	4	20	18	-
ПК 2	Раздел 2. Приготовление и оформление основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов	90.5	35	2	17.5	36	-
	Всего:	172.5	75	6	37,5	54	-

1.2. Содержание обучения по профессиональному модулю «Приготовление блюд из овощей и грибов»

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК 1. Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов.		75	
Раздел 1. Первичная обработка, нарезка и формовка традиционных видов овощей и плодов, подготовка пряностей и приправ		40	
Тема 1.1. Первичная обработка овощей, плодов, пряностей и приправ	Содержание	16	
1	Ассортимент и основные характеристики различных видов овощей и грибов.		2
2	Пищевая ценность различных видов овощей и грибов.		2
3	Требования к качеству традиционных видов овощей и грибов.		2
4	Требования к качеству обработанных овощей и грибов.		2
5	Характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд	2	

		из овощей и грибов;		
	6	Технику обработки овощей, грибов, пряностей;		2
	7	Способы минимизации отходов при обработке овощей и грибов		2
	8	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей, правила их безопасного использования.		2
	Практические занятия		2	
	1	1. Оценка решений задач «Процент отходов при обработке овощей»		
Тема 1.2. Нарезка и формовка овощей	Содержание		20	
	1	Проверять качество обработанных овощей и грибов перед нарезкой и формовкой;		2
	2	Нарезать корнеплоды и клубнеплоды соломкой, крупными и мелкими брусочками, крупными и мелкими кубиками, кружочками, ломтиками, дольками;		2
	3	Нарезать капустные и луковичные овощи соломкой и очень тонкой соломкой, шашками, кубиками, крупными дольками;		2
	4	Нарезать томатные и тыквенные овощи ломтиками, кубиками, дольками, кружочками;		2
	5	Формовать овощи в виде бочонка, крупного шарика, орешка, стружки (пай), лодочки, чесночка;		2
	6	Очищать помидоры от кожицы, семян и жидкости;		2
	7	Подготавливать овощи и грибы для фарширования;		2
	8	Формовать и нарезать грибы ломтиками и кубиком;		2
	9	Охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы для последующего использования;		2
	10	Хранить нарезанные и формованные овощи и грибы в охлажденном		2

		и мороженом виде.		
		Практические занятия	2	
	1	Работа с нормативно-технической документацией: ГОСТ, сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, составление ТК и ТТК карт.		
Самостоятельная работа при изучении 1 раздела			20	
Составление алгоритма первичной обработки овощей и грибов. Составление таблиц «Простые формы нарезки овощей с учетом кулинарного использования», «Сложные формы нарезки овощей с учетом кулинарного использования». Решение задач «Нормы отходов овощей»				
Тематика внеаудиторной самостоятельной работы				
Составление тестов, кроссвордов. Решение задач «расчет сырья и норм отходов для овощей с учетом их сезонности»				
Учебная практика			18	
1. Обработка корнеплодов и клубнеплодов. 6 ч 2. Обработка тыквенных, томатных и капустных овощей. 6 ч 3. Обработка грибов, листовых и пряных овощей. 6 ч				
Раздел 2. Приготовление и оформление основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов			36	
Тема 2.1. Блюда и гарниры из овощей и грибов	Содержание		10	
	1	Ассортимент основных блюд из овощей		2
	2	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к		2

		ним необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из овощей.		
	3	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении основных блюд из овощей.		2
	4	Температурный режим и правила приготовления различных типов овощей для разных типов питания.		2
	5	Правила проведения бракеража.		2
	Практические занятия		-	
	1			
Тема 2.2. Приготовление и оформление блюд из овощей	Содержание		20	
	1	Технология приготовления основных отварных и припущенных блюд из овощей, способы оформления.		2
	2	Технология приготовления основных тушеных блюд из овощей, способы оформления		2
	3	Технология приготовления основных жареных и запеченных блюд из овощей, способы оформления		2
	4	Способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;		2
	5	Органолептические способы определения степени готовности и качества приготовленных овощей и соответствия основных блюд из овощей стандартным требованиям по цвету, запаху и консистенции.		2
	Практические занятия		2	
	1	1. Расчет количества продуктов для приготовления блюд из овощей		
Тема 2.3. Приготовление и оформление блюд из	Содержание		4	
	1	Методы приготовления грибов.		2
	2	Технология приготовления отварных, припущенных, тушеных, жареных,		2

грибов		запеченных блюд из грибов.		
	3	Способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;		2
	4	Органолептические способы определения степени готовности и качества приготовленных овощей и соответствия основных блюд из грибов стандартным требованиям по цвету, запаху и консистенции.		2
	Практические задания		-	
	1			
Самостоятельная работа при изучении 2 раздела			17.5	
<p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы. Решение ситуационных задач по приготовлению блюд из овощей и грибов, взаимозаменяемости продуктов Составление схем приготовления блюд. Составление алгоритмов по приготовлению блюд из овощей и грибов. Разработка новых видов продукции: подбор рецептуры, технологических режимов приготовления, установление показателей качества</p>				
Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы				
<p>Реферат «Пряности и приправы», «Грибы» Составление алгоритмов по приготовлению и использованию блюд и гарниров из овощей и грибов. Разработка технологических карт. Решение задач: «Расчеты сырья для приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов» Расчет количества продуктов для приготовления блюд из овощей. Расчет количества порций из имеющихся продуктов.</p>				
Учебная практика			36	
Проверка органолептическим способом качество и соответствие овощей и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным блюдам из овощей.				

<p>Подбор производственного инвентаря и технологического оборудования, безопасное пользование во время приготовления основных блюд из овощей.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Приготовление блюд и гарниров из вареных и припущенных овощей и грибов.(6 ч.) 2. Приготовление блюд и гарниров из жареных овощей.(6 ч.) 3. Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей.(6 ч.) 4. Приготовление блюд и гарниров из запеченных овощей.(6 ч.) 5. Приготовление фаршированных овощей и солянок. (6 ч.) 6. Зачет. .(6 ч.) <p>Определение органолептическим способом правильность приготовления основных блюд из овощей и их готовность для подачи.</p> <p>Сервировка и оформление основные блюда из овощей для подачи в виде блюд, гарниров и горячих закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>		
Всего	172.5	

ПМ 03. ПРИГОТОВЛЕНИЕ СУПОВ И СОУСОВ

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)		Практика		
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 3.1.	Раздел 1. Готовить бульоны и отвары.	12	7	5	5	-	-
ПК 3.2.	Раздел 2. Готовить простые супы.	38	28	16	10	-	-
ПК 3.3.	Раздел 3. Готовить отдельные компоненты для соусов и супов и соусных полуфабрикатов.	17	10	4	7	-	-
ПК3.4.	Раздел 4. Готовить простые холодные и горячие соусы.	28	19	7	9	-	-
	Производственная практика,						32

	часов						
	Всего	95	64	32	31	32	32

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел ПМ 1 Приготовление бульонов и отваров.		12	-
МДК 03.01. Технология приготовления супов и соусов.			

Тема 1.1. Характеристика бульонов и отваров. Технология приготовления бульонов и отваров.	Содержание	2	2
	1. Понятие «бульон» и «отвар» в кулинарии. Характеристика видов и назначение концентрированных и нормальных бульонов; технология их приготовления. Правильное использование сырья, соблюдение норм закладки и технологии приготовления бульонов.		
	2. Технология приготовления костного, мясокостного, бульон из птицы, рыбного бульона. Основные этапы приготовления различных бульонов. Особенности приготовления отваров овощных, крупяных, фруктовых, ягодных. Правила проведения бракеража готовых бульонов и отваров. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления бульонов и отваров. Требования к качеству бульонов и отваров. Сроки хранения.		
	Лабораторные работы:	4	
	2. Приготовление костного бульона. Приготовление мясо-костного бульона.		
	3. Приготовление рыбного бульона. 4. Приготовление бульона из птиц.		
	Практические занятия:	1	
	1. Выполнение расчётов на определение количества сырья для приготовления бульонов и отваров.	-	
	Самостоятельная работа:	5	
	1. Составление технологической карты бульона мясного. 2. Составление технологической карты бульона костного. 3. Составление технологической карты бульона куриного. 4. Составление технологической карты бульона рыбного.		

Раздел 2. Приготовление простых супов.		38	
Тема 2.1. Значение супов в питании человека. Классификация супов. Технология приготовления заправочных супов.	Содержание 1 Значение супов в питании человека. Состав супов. Назначение жидкой основы 2 и плотной части супов. Классификация супов по температуре подачи, способу приготовления, жидкой основе. Организация работы горячего цеха при приготовлении различных супов. Требования к качеству супов, сроки хранения супов.	4	
	3 Характеристика понятия «заправочные супы», особенности их приготовления. Подготовка овощей, томатного пюре, муки, круп, соленых 4 огурцов, макаронных изделий, круп для варки заправочных супов. Продолжительность времени варки продуктов в супах. Правила варки супов. Технология приготовления щей, борщей, рассольников, солянок. Подача и оформление супов. Правила проведения бракеража готовых супов. Основные показатели качества заправочных супов.		
Тема 2.2. Технология приготовления	Содержание	2	

<p>супов картофельных и без картофеля с овощными крупами, бобовыми, макаронными изделиями</p>	<p>1 2</p>	<p>Основные правила приготовления картофельных супов с овощами, крупой, бобовыми и макаронными изделиями. Технология приготовления супов: картофельных, с фрикадельками, с крупой, полевого, с бобовыми (фасолью или горохом), с макаронными изделиями, крестьянского, из овощей. Характеристики супов без картофеля; правила их приготовления. Технология приготовления супов с крупой, харчо, с бобовыми, с макаронными изделиями, супа-лапши домашней. Требования к качеству супов без картофеля, подача, сроки хранения. Подача супов; показатели качества супов картофельных.</p>		
<p>Тема 2.3. Технология приготовления молочных супов.</p>		<p>Содержание</p>	<p><i>1</i></p>	
<p>Тема 2.4. Технология приготовления супов-пюре.</p>		<p>Содержание</p>	<p><i>2</i></p>	
	<p>1 2</p>	<p>Пищевая ценность и назначение супов-пюре в питании человека. Отличительные особенности приготовления супов-пюре. Основные этапы приготовления супов-пюре. Сроки хранения. Технология приготовления супов-пюре из овощей: из моркови, репы; из зеленого горошка, из разных овощей. Технология приготовления супов-пюре из круп и бобовых: из крупы перловой или рисовой, из бобовых. Технология приготовления супов-пюре из мясных продуктов, из мяса птицы, из печени. Подача супов-пюре и требования к качеству</p>		

Тема 2.5. Технология приготовления сладких супов. Технология приготовления холодных супов.	Содержание		3	
	1	Характеристики ингредиентов сладких супов. Особенности приготовления и отпуска сладких супов. Гарниры к сладким супам Технология приготовления супов из свежих ягод, фруктов, из сухих фруктов и ягод, из замороженных фруктов и ягод. Назначение холодных супов. Подготовка жидкой основы холодных супов: кваса, свекольного отвара, отвара овощей. Требования санитарии и гигиены при обработке продуктов, приготовление и отпуске холодных супов. Подача холодных супов. Технология приготовления окрошки: мясной, овощной, сборной мясной и рыбной. Технология приготовления борща холодного, свекольника, щей зеленых с яйцом. Требования к качеству холодных супов. Сроки хранения холодных супов.		
	2			
	3			
		Лабораторные работы	14	
	1. Приготовление щей. Определение качества. 2. Приготовление борщей. Определение качества. 3. Приготовление рассольника. Определение качества. 4. Приготовление солянки. Определение качества.			
	5. Приготовление супов с картофелем. Определение качества. 6. Приготовление супа-лапши домашней. Определение качества. 7. Приготовление прозрачных супов. Определение качества. 8. Приготовление молочных супов. Определение качества. 9. Приготовление супов-пюре из овощей. Определение качества. 10. Приготовление супов-пюре из мясных продуктов. 11. Приготовление сладких супов. Определение качества. 12. Приготовление холодных супов. Определение качества			

	13.	Приготовление окрошки: мясной, овощной. Определение качества.		
	14.	Приготовление окрошки: сборной мясной и рыбной. Определение качества.		
	Практические занятия		2	
	1	Выполнение расчётов на определение количества продуктов для приготовления супов.		
	2	Выполнение расчётов на определение количества порций супов из имеющихся продуктов.		

	<p>Самостоятельная работа:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Составление технологической карты приготовления щей. 2. Оформление опорного конспекта на тему «Холодные супы». 3. Расчет сырья для приготовления рассольника. 4. Составление технологической карты приготовления 5. Оформление опорного конспекта на тему «Овощные супы». 6. Оформление реферата на тему «Приготовление сладких супов». 7. Составление технологической карты приготовления овощного супа. 8. Оформление опорного конспекта на тему 9. Составление технологической карты приготовления окрошки мясной. 10. Оформление реферата на тему: «Приготовление холодных супов». 	10	
<p>Раздел 3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.</p>		17	
<p>МДК 03.01. Технология приготовления супов и соусов.</p>			
<p>Тема 3.1. Характеристика соусов.</p>	<p>Содержание</p>	4	

<p>Приготовление мучных пассировок, бульонов и отваров для соусов.</p>	<p>1. 2. 3. 4.</p>	<p>Понятие о соусе и его составляющих компонентах : жидкой основы, муки, овощей, яиц, вкусовых качеств, сливочные масла, сметаны, молока. Пищевая ценность соусов и кулинарное назначение. Требования к качеству продуктов для приготовления компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов Технология приготовления мучных пассировок красной, белой, холодной; с жиром и без него. Приготовление бульонов для соуса: основных (мясной, куриный, рыбный) и коричневого. Использование мясного сока для приготовления соусов. Овощные и фруктовые отвары. Приготовление пассированных овощей, томата – пюре для соусов. Разведение мучных пассировок бульоном или водой для соусов с мукой. Требования к качеству мучных пассировок и бульонов для приготовления соусов с мукой.</p>		
<p>Тема 3.2. Приготовление соусных полуфабрикатов.</p>		<p>Содержание</p> <p>1. Приготовление концентратов для соусов белого и красного, грибного и их производных, использование в кулинарии. Соусные полуфабрикаты их применение. 2. Требования к качеству соусных полуфабрикатов. Сроки и условия хранения.</p> <p>Лабораторные работы:</p> <p>1 Приготовление мучных пассировок: красной, белой, холодной с жиром и без жира. 2 Приготовление коричневого бульона для красного соуса. 3 Проработка приемов разведения мучных пассировок бульоном или отваром для приготовления соусов.</p>	<p>2</p> <p>4</p>	

	4	Подготовка продуктов для красных соусов.		
		<p>Самостоятельная работа:</p> <p>1. Составление таблицы «Показатели качества различных мучных пассировок по цвету».</p> <p>2. Составление технологической карты приготовления мучной пассировки красной.</p> <p>3. Составление таблицы «Показатели качества различных мучных пассировок по вкусу».</p> <p>4. Составление технологической карты приготовления мучной пассировки белой.</p> <p>5. Составление таблицы «Показатели качества различных мучных пассировок по запаху».</p> <p>6. Составление технологической карты приготовления мучной пассировки холодной.</p> <p>7. Составление таблицы «Показатели качества различных мучных пассировок по консистенции».</p>	7	
Раздел 4. Готовить простые холодные и горячие соусы.			28	
МДК 03.01. Технология приготовления супов и соусов.				
Тема 4.1. Классификация соусов. Приготовление соусов		Содержание	5	

ХОЛОДНЫХ	1. 2. 3. 4. 5.	<p>Классификация соусов по температуре подачи, по цвету, по жидкой основе, с мукой и без муки ; их кулинарное назначение, сочетание с блюдами.</p> <p>Технология приготовления холодных соусов на растительном масле или уксусе.</p> <p>Приготовление заправок: для салата, горчиной с желтками, сметаной, сметаной с зеленью, из томатного сока с чесноком.</p> <p>Приготовление соуса майонеза и его производных: со сметаной, с корнионами, с желе, с хреном.</p> <p>Приготовление маринада овощного с томатом.</p> <p>Приготовление соуса хрена: со сметаной.</p> <p>Приготовление кетчупа, горчицы столовой.</p> <p>Приготовление смесей масляных: масло зеленое, масло селедочное , масло с горчицей, масло сырное, масло розовое, паста желтковая, из брынзы, анчоусное масло, масло с авокадо.</p> <p>Требования к качеству, соответствие кулинарной продукции холодных соусов.</p> <p>Срок хранения, температура подачи.</p>		
Тема 4.2. Приготовление простых горячих соусов.	Содержание	5		

	1 2 3 4 5	<p>Технология приготовления соусов с мукой основных и производных : соусы красные мясные - соус красный сливочный, луковый, луковый с горчицей, с луком и огурцами, кисло-сладкий. Технология приготовления соусов белых на мясном и рыбном бульоне: соус белый основной, томатный, паровой, с рассолом.</p> <p>Технология приготовления соусов грибных: основного, с томатом.</p> <p>Технология приготовления молочных соусов: с луком, сладкого различной консистенции.</p> <p>Приготовление соусов сметанных: натурального и на белом соусе: с томатом, с луком, с хреном.</p> <p>Приготовление соусов яично-масленных: соус польский, с белым соусом, с хреном.</p> <p>Требования к качеству горячих соусов с мукой и без муки.</p> <p>Кулинарное назначение соусов. Температура подачи. Сроки хранения.</p>		
Тема 4.3. Приготовление сладких соусов.	Содержание		2	
	1. 2.	<p>Технология приготовления сладких соусов: яблочного, абрикосового, из сухофруктов, из цитрусовых.</p> <p>Кулинарное назначение сладких соусов.</p> <p>Требования к качеству. Температура подачи, сроки хранения.</p>		
	Лабораторные работы:		5	
	1	Приготовление соуса белого основного. Определение качества.		
	2	Приготовление молочного соуса. Определение качества.		
	3	<p>Приготовление сметанного соуса. Определение качества.</p> <p>Приготовление ячно-маслянных соусов. Определение качества</p>		

	4	Приготовление масляных смесей. Определение качества. Приготовление соуса майонеза. Определение качества.		
	5	Приготовление маринада. Определение качества. Приготовление заправок. Определение качества.		
	Практические занятия:		2	
	1	Выполнение расчётов на определение количества продуктов для приготовления соусов.		
	2	Выполнение расчётов на определение количества порций соусов из имеющихся продуктов.		

	<p>Самостоятельная работа:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Составление схемы приготовления соуса польского , 2. Составление схемы приготовления масла зеленого. 3. Составление схемы приготовления масляной заправки салатной. 4. Составление схемы приготовления майонеза с корнионами. 5. Составление технологических карт соусов: красного основного. 6. Составление технологических карт соусов: лукового с корнионами. 7. Составление технологических карт соусов: белого основного. 8. Составление технологических карт соусов: томатного, парового с рассолом. 9. Решение задач на определение расчета норм закладки, выхода готовых соусов. 	9	
--	---	---	--

<p>Учебная практика:</p> <p>Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Проверка органолептическим способом годность , мясных , рыбных , овощных, крупяных продуктов к приготовлению бульонов и отваров; - подбор оборудования и инвентаря для приготовления бульонов и отваров; -приготовление бульонов и отваров для супов и соусов; определение качества бульонов и отваров; - приготовление заправочных супов: щей, борщей , рассольников , солянок; определение качества готовых супов; - приготовление супов с картофелем и без картофеля определение качества готовых супов; - приготовление супов – пюре, прозрачных , сладких и холодных ; определение качества готовых супов; - приготовление соусов простых, соусов холодных и горячих; определение качества готовых соусов; - приготовление мучных пассировок красных , белых , холодных , с жиром и без жира; определение качества готовых пассировок; - приготовление соусных полуфабрикатов и их применение в кулинарии; 	32	
<p>Производственная практика:</p>	32	

<p>Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - - отработка практических навыков по подбору производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления мучных пассировок, бульонов, отваров; -отработка практических навыков приготовления бульонов и отваров для супов и соусов; определение качества готовых бульонов и отваров; - отработка практических навыков по приготовлению заправочных супов, супов без картофеля, с картофелем , супов- пюре , молочных , сладких и холодных; определение качества готовых супов.отработка практических навыков по подбору производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления мучных пассировок, бульонов, отваров, пассировок, простых супов и простых соусов холодных и горячих; - отработка практических навыков приготовление мучных пассировок красных, белых , холодных , с жиром и без жира; определение качества готовых пассировок; - отработка практических навыков приготовления соусных полуфабрикатов и их применение в кулинарии; отработка практических навыков по приготовлению простых холодных соусов и горячих соусов; определение качества готовых соусов. 		
Всего	95ч.	

